FÜR *sie*

Sommerliche Gastlichkeit

Der Sonderteil mit den vielen Rezepten für Ihre Gäste und Ihre Familie

12 3. Maiheft 1962 – 15. Jahrgang
Postverlagsort Hamburg – Einzelpr. DM 0,80
in Österreich S 6,—, in der Schweiz sfr 0,90
C 3081 D

In unserem farbigen Sonderteil über „Sommerliche Gastlichkeit" erwarten Sie viele praktische Anregungen für große und kleine Feste. Tablett: Ada Bierich; Gläser: Rheinkristall; Foto: Bublitz.

Einsichten und Ansichten

vorwiegend heiter — teils umwölkt — aus Leserbriefen an FÜR SIE

Ein Ferienparadies

Mein Mann und ich träumten lange von einem winzigen Wochenendhäuschen an der Küste. Da hatten wir eine Idee. Wir haben uns in einem kleinen Fischerort an der deutschen Nordseeküste für einige Jahre eine winzige Zwei-Zimmer-Wohnung gemietet. Die Miete ist durchaus erschwinglich, da die Zimmer für eine reguläre Wohnung zu klein sind.

Ja, und dann ging's ans Einrichten. Natürlich hatten wir wenig Geld zur Verfügung. Wir haben die Aufgabe aber mit großer Begeisterung, viel Phantasie und einigen Tips aus der FÜR SIE gemeistert. Ich bin sicher, daß in manchem Eifeldorf, im Sauerland oder in der Lüneburger Heide noch ungenutzte Mansarden zu finden sind, die ein lufthungriger Großstädter in ein bezauberndes Nest für das Wochenende und die Ferien umwandeln könnte.

Meta S., Alfeld

Genügsam

Mein Ältester, knapp fünf Jahre alt, hat die häßliche Angewohnheit, an den Fingernägeln zu kauen. Ich mußte ihn kürzlich wieder ernsthaft ermahnen. Darauf mein Thomas: „Mutti, hast du mich jetzt nicht mehr lieb?" „Doch, aber ich hätte dich noch lieber, wenn du nicht mehr an den Nägeln kauen würdest." Er überlegte sich das ein Weilchen, dann sagte er: „Weißt du, es genügt mir schon, wie du mich jetzt lieb hast."

Marga Sch., Nürnberg

Gütezeichen

Ihr Artikel über die Gütezeichen in Heft 9 hat mich sehr interessiert. Nun hätte ich gern gewußt, warum es wohl für Kohleöfen ein Gütezeichen gibt, aber nicht für andere Heizgeräte? Die Verbraucherverbände sollten auch für Gas-, Elektro- und Ölöfen ein Gütezeichen fordern, und diese Forderung sollte auch von den Herstellern erfüllt werden. Vielen jungen Ehepaaren würde dadurch der Einkauf erleichtert werden. Erika W., Einfeld

Esels-Barometer

Unser elfjähriger Sohn war zur Erholung im Schwarzwald. Als Mitbringsel schenkte er uns ein „Esels-Barometer". Auf einem kleinen Brett ist ein Esel aufgemalt, der einen Schwanz aus Kordel hat. Die Beschriftung ist so:

Wenn Schwanz trocken — schön
Wenn Schwanz naß — Regen
Wenn Schwanz wackelt — Wind
Wenn Schwanz weiß — Schnee

Wenn Schwanz gefroren — kalt
Wenn Esel herunterfällt — Erdbeben.

Das Barometer, das zur Belustigung an der Hauswand hängt, fiel nun eines Tages tatsächlich herunter. Folglich müßte es also irgendwo ein „Erdbeben" gegeben haben. Am nächsten Tag — ich traute meinen Ohren nicht — hörte ich im Radio, daß in Heidelberg tatsächlich Erdstöße registriert wurden. Sage einer etwas über unser „Esels-Barometer".

Henny H., Landau/Pfalz

Vorfahrt

Uwe, der dreijährige Sohn meiner Freundin, verspricht ein guter Autofahrer zu werden. Neulich wurde ich von meiner Freundin und ihrem Mann zu einer Spazierfahrt eingeladen. Uwe

durfte vorne sitzen. Er war ganz Auge für alles, was es zu sehen gab. Plötzlich überquerte ein Eichhörnchen vor uns den Weg. Der Vater stoppte den Wagen und machte Uwe auf das Tier aufmerksam. Da meinte der Kleine: „Das Eichhörnchen hat Vorfahrt, nicht wahr, Papi?"

Eva K., Hamburg

So viel Geld

Ich war gerade mit meinem Baby aus der Klinik gekommen, als es an der Wohnungstür klingelte. Eine alte, verhärmt aussehende Frau bat um ein Almosen. In meiner Freude über mein gesundes Kind gab ich ihr zwei Fünfzigpfennigstücke und sah ihr mitleidig nach, als sie mühsam die Treppe hinunterging. Kurze Zeit später klingelte es wieder. Die alte Frau war zurückgekommen und fragte mich fassungslos: „Wollten Sie mir wirklich so viel geben? Haben Sie sich auch nicht geirrt?" Mir war die Kehle wie zugeschnürt, ich konnte nur nicken. Ich schämte mich maßlos.

Eva M., Hamburg

Idealismus ist die Fähigkeit, die Menschen so zu sehen, wie sie sein könnten.
Stefan Andres

Jugendherbergen

Meine beiden Jungen möchten in den Ferien eine längere Radtour durch die Bundesrepublik machen. Sie wollen gern in Jugendherbergen übernachten. In einer Buchhandlung fand ich vor kurzem ein „Verzeichnis der deutschen Jugendherbergen im Bundesgebiet 1962", das nur 1,25 DM kostet. Es ist ein ausgezeichneter Führer. Jede Jugendherberge ist darin beschrieben, ferner die Verkehrsverbindungen dorthin, Hinweise auf Sportgelegenheiten, Ausgabe von Verpflegung usw. Dieses Verzeichnis ist — so habe ich mir sagen lassen — bei allen Jugendherbergen, Reisebüros und Buchhandlungen zu beziehen oder zu bestellen beim Deutschen Jugendherbergswerk (493) Detmold, Postfach 220.

Irene R., Freiburg

Eva und Adam

Waldtraut geht in die 2. Klasse. Sie sollte für die Religionsstunde Adam und Eva im Paradies zeichnen. Die Überschrift lautete: „Eva und Adam". Als ich das las, sagte ich zu meiner Tochter: „Das heißt doch nicht ‚Eva und Adam', sondern ‚Adam und Eva'." Waltraut entgegnete ganz empört: „Aber Mutti, die Dame kommt doch immer zuerst."

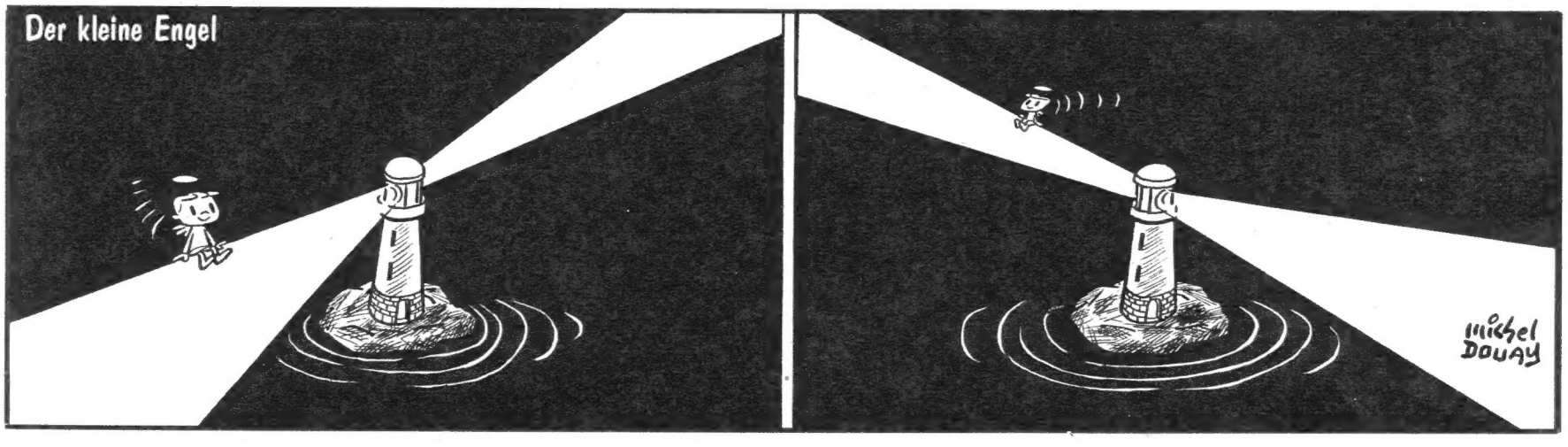
Waldtraut St., Gröbenzell

---

* Und was haben Sie selbst erlebt oder gehört? Was halten Sie – Sie ganz persönlich – für gut oder schlecht, für falsch oder richtig? Auch für Geschehnisse aus Ihrem Leben, für Ihre Meinung ist auf dieser Seite stets ein Plätzchen frei, weil „Für Sie" weiß, daß jede Frau Erfahrungen und Ansichten hat, die wissenswert und nützlich sind. Darum schreiben Sie an:

FÜR SIE, Hamburg 39, Poßmoorweg 1

In Österreich: Wien 127, Schließf. 50



FÜR Sie bringt Ihnen in diesem Heft:

IM MODETEIL

Das kleine Kleid für den Sommer 4/5
Das kleine Kleid, kombiniert aus Rock und Bluse 6/7
Das kleine Kleid, selbstgenäht aus neuen Stoffen 8/9
Dirndl-Mode für Mutter und Tochter 11/13
FÜR SIE-Modelle im Dirndl-Stil . 14/15
2 praktische Kleider für heiße Tage 16
Der gute Tip: 3 Oberteile und 1 Rock 18/20
Das praktische mehrteilige Kleid . 22/23

PROBLEME DES ALLTAGS

Frauen werden Ingenieure . . . 26/28
„Ich war zu lange Nesthäkchen" . 30/33
Sprechstunde des Herzens . . . 126/127

UNTERHALTUNG

„Ein Herz für Martina" 36/42
Der Treffpunkt Ihrer Fernsehlieblinge 40
Die FÜR SIE-Geschichte: Anruf um 12 . . . . . 132/137
Unser großes Rätselturnier . . . 144/145

FÜR SIE-BERATUNG

Schön und gepflegt auch auf der Reise 24/25
Urlaub im Salzburger Seenvorland 117/123
Mehr Glück mit Blumen 128
Mehr Freude mit Tieren 129
Diät gegen die Managerkrankheit 130/131
Ein Serviertisch für Balkon und Garten 148/149

SOMMERLICHE GASTLICHKEIT

Erfrischende Köstlichkeiten . . . 43/45
Die FÜR SIE-Cocktailkunde . . . 46/53
Delikate Käsegerichte 54/57
Mit Liebe angerichtet 58/59
Das FÜR SIE-Besteck-Brevier . . 60/69
Kuchen nach Großmutterart . . . 70/73
Fröhliche Maiparty 74/77
Wir treffen uns zum Kartenspiel . 78/85
Kaffeegetränke und ihre Zubereitung 86/91
Urlaub im Zelt 92/99
Mit Freunden vor dem Fernsehschirm 102/105
Bücher für Küche und Haushalt . 106/107
Gesundheit schmeckt so gut . . . 109
Gartenpicknick 110/115

IM WOHNTEIL

Bezaubernde Rosen in allen Gärten 150/153
Rund um das Fernsehen 154/155
Rosen auf Porzellan und Stoffen . 156/157

Heft 12 1962

Lesezirkelleser bitten wir, aus den Anzeigen keinen Gutschein auszuschneiden, sondern jeweils eine Postkarte zu verwenden.

Farbenfroh und leicht — so sollte das kleine Kleid für heiße Sommertage beschaffen sein; in verschiedenen Variationen stellen wir es Ihnen auf den folgenden Seiten vor • Als Auftakt: ein Sommerkleid aus einem Streifenstoff, der uns besonders gut gefiel. (Bei 90 cm Breite benötigen Sie etwa 3,50 m, Gr. 38-42) B 2473.

Stoff u. Modell: F. M. Hämmerle, Dornbirn

1
2

1+2 Praktisch für Urlaub und Alltag sind diese einfachen Sommerkleider (Foto links). Sie sind im Hemdblusenstil aus bedruckter Seide oder Baumwollpopeline mit leicht ausgestelltem Rock und 3/4langen oder langen Ärmeln gearbeitet und können mit passenden Accessoires auch gut am Nachmittag getragen werden.

DAS KLEINE KLEID

für den sommerlichen Alltag

3 Jugendlich und beschwingt wirkt dieses „kleine" Kleid aus bedrucktem italienischem Batist. Der halbweite Rock ist in tiefe, lose ausspringende Falten gelegt. Gut gefällt uns die schmale Blende am großen Dekolleté, die sich an jeder Seite als Träger fortsetzt und mit vier reizenden kleinen Schleifchen geschmückt ist.

---

4 Dieses jugendliche ärmellose Sommerkleid für sonnige Ferientage besteht aus weißem Piqué-Baumwolldruck. Borden in Rosé und Weiß sind dem Rock seitlich aufgesetzt. Eine große Schleife betont die Taille; ein weiter, eingekrauster Rock ergänzt das schlichte Oberteil. Modelle: Mickhausen (3), Hauser (1)

Modell: Hauser

Im ständigen Wechsel der Mode ist die Rock-Blusen-Kombination als das sogenannte „Zweiteilige" Favorit geblieben. Maßgebend ist diese praktische Moderichtung nicht nur für das elegante, sondern genauso für...

DAS KLEINE BLUSENKLEID

... hier sommerlich — aus verschiedenen Materialien und vielseitig zu kombinieren

(Foto links) Das beste Beispiel für eine harmonische Rock-Blusen-Kombination: die Bluse aus Stickereistoff ist boleroartig geschnitten, der ergänzende Rock durch applizierte Rosenmotive im gleichen Farbton verziert.

1. Zum Kombinieren mit einem farbigen Rock eignet sich diese Bluse aus farbig besticktem Minicare-Batist, die außerdem eine neue kleidsame Schnittform für die „Großen" zeigt. (Bei 90 cm Breite 1,90 m Stickerei-Stoff Gr. 40—44.) A 2477.

2. Nur für junge, schlanke Mädchen: eine Bolerobluse, wie sie jetzt große Mode ist. Ganz einfach zu nähen, aber nur mit engen oder halbweiten Röcken zu kombinieren. (Bei 90 cm Breite 80 cm Minicare-Batist, etwa 4,50 m Spitze / Gr. 40.) A 2478.

3. Vorteilhaft für alle Vollschlanken ist dieses Blusenmodell, das durch eine bestickte Blende im Vorderteil unterbrochen wird. Hier ist auch die Kombination mit einem hellen Rock möglich. (Bei 90 cm Breite 2,60 m Batist / Gr. 42—44.) A 2479.

Für die auf dieser Seite abgebildeten FÜR SIE-Modelle erhalten Sie zum Preis von DM 1,— in den angegebenen Größen Einzelschnitte. Näheres über die Schnittbestellung und unsere genauen Schnittmaße finden Sie auf Seite 143.

DAS KLEINE KLEID

1

2

1. Unter dem blauen Sommerhimmel wird das Außergewöhnliche zur Selbstverständlichkeit. Gewagte Farbkombinationen geben Kleidern, wie diesem Baumwollmodell, den modischen Akzent. (Bei 90 cm Br. 2,00 m gelb, 1,50 m lila, 2,75 m Blende / Gr. 40-42.) B 2474.

FÜR sie MODELLE

2. Tiefe Kellerfalten im Vorder- und Rückenteil schmücken das sonst schlichte Kleid, das Sie auch zweiteilig arbeiten können. Interessant: die doppelten Kellerfalten im Rock, die von der Taille lose ausspringen. (Bei 90 cm Breite 5,00 m / Gr. 40—42.) A 2475.

3. Heiter wie ein Sommertag ist dieses blau-weiß gestreifte Kleidchen aus reiner Baumwolle mit der Spitzengarnierung. Kragen, Gürtel und die eingearbeiteten Leistentaschen erzielen eine Querbetonung. (Bei 90 cm Br. benötigen Sie 3,20 m, Gr. 38—42.) A 2476.

3

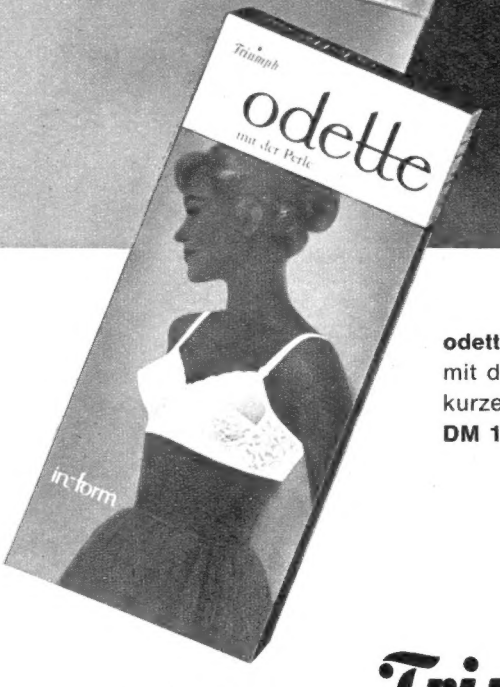
...für einen Tag
voller Freude

odette

...weil endlich auch ein so leichter BH zuverlässig formt

Ein neues Formprinzip, das hauchzarte Material »in-form«, ist das Geheimnis des odette-BH. »in-form« stützt und festigt ganz unauffällig – ohne Fütterung, ohne Schaumgummi. »in-form« behält auch nach häufigem Waschen seine Formkraft.
»in-form« formt ideal, ist luftig und leicht, sitzt wunderbar!

Die Miederlinie odette umfaßt neben BHs – mit und ohne Träger – auch Schlüpfer, Miederhöschen, Corselets und Strumpfhaltergürtel.



odette Luxe
mit der Perle
kurzer BH mit Trägern
DM 12,75

2-27

...natürlich von **Triumph**
INTERNATIONAL

DAS KLEINE DIRNDLKLEID

Modelle: Hummelsheim

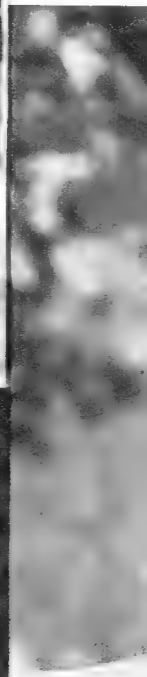


Foto oben: Dieses kleine dreiteilige Dirndlkleid ist besonders praktisch, weil alle drei Teile auch anders kombiniert werden können. Es besteht aus einem uni Leinenrock und einer spitzen- und litzenbesetzten, farblich kontrastierenden Schürze.

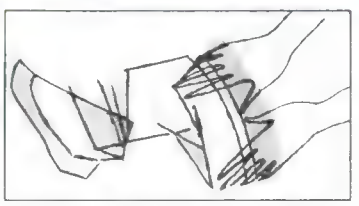
Dirndlkleider sind in dieser Saison als Garten- und Ferienanzug besonders beliebt. In verschiedenen Rosendessins gibt es das links abgebildete aus Baumwoll-Handdruck in der beliebten Tegernseer Form. Die Leinenschürze ist farblich auf das Grundmuster und die Paspeln abgestimmt.

HUDSON

city look

Hudson's aufregendste Strumpfmode für einen Frühling, der im Zeichen schöner Beine steht!

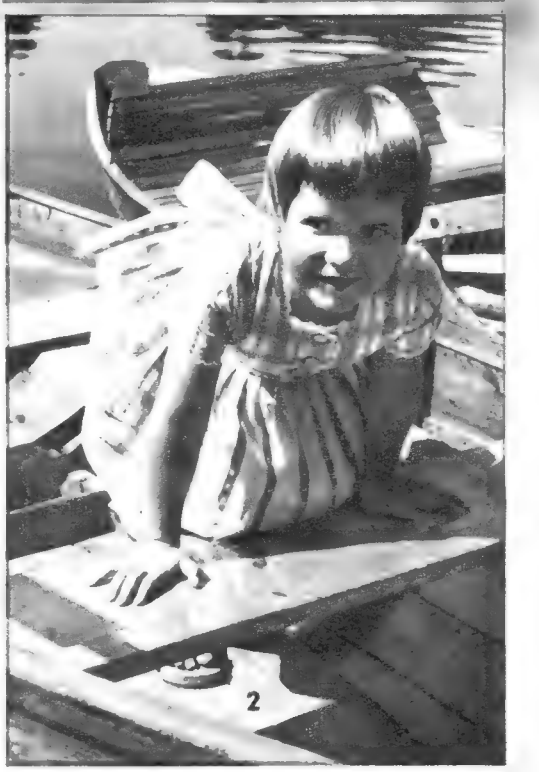
Dieser Strumpf gibt Ihnen alle Trümpfe in die Hand für ein heiteres Frühlingsspiel mit Happyend! Apricot und Mandel – die neuen Modefarben dieses Frühjahrs – Hudson city-look bringt sie Ihnen in einer international gültigen Nuance! Wählen Sie Ihren Frühlingsstrumpf: city-look von Hudson!



Sehen Sie selbst: bei Hudson city-look ist der gute, glatte Sitz gleich mit eingewirkt. Der neuartige, dehnbare Doppelrand gibt allen city-look-Strümpfen den idealen Sitz, ohne das Bein einzuengen!

KLEINE DIRNDL FÜR KLEINE LEUTE

Auch die kleinen Mädchen sind schon ein wenig eitel, sie wollen genauso hübsch und modern wie ihre Mutti oder wie die große Schwester gekleidet sein — ein begreiflicher Wunsch! Die Modeschöpfer kennen ihn und haben daher praktische und hübsche Modelle eigens für die kleine Evastochter geschaffen.



1. Dieses dirndlartige Kleidchen aus Waffelpikee wirkt durch die Verarbeitung mit dem bunten Streifenstoff so reizend für den Rock.

2. So recht zum Spielen geschaffen ist dieses Dirndlkleidchen aus kariertem Baumwollstoff mit Spitzenborte an Ausschnitt und Ärmel.

3. Sehr niedlich ist dieses Kinderdirndl in original Tegernseer Form aus einem leinenartigen Baumwollnoppen. Das uni Leinenschürzchen, das farblich mit der Paspelierung übereinstimmt, wird vorn mit einer Schleife gebunden. (Alle Modelle im Handel erhältlich.)

Modelle: Hummelsheim und Arnold & Cie.

DM 1.20

2-31

Vollendet gestärkt - vollendet gepflegt!

Jetzt so einfach mit der neuen Hoffmann's Ideal-Stärke

1. sofort in kaltem Wasser löslich
Sie können die pulverförmige Hoffmann's Ideal-Stärke sofort auflösen wie ein Waschmittel.

2. in der bewährten Hoffmann's Stärkequalität
Hoffmann's Ideal-Stärke aus natürlichen Rohstoffen schützt das Gewebe, frischt die Farben auf und erhält Ihre Wäsche luftdurchlässig und saugfähig. Das Bügeleisen gleitet leicht über das gestärkte Wäschestück.

3. besonders ergiebig durch hohes Stärkevermögen
Mit Hoffmann's Ideal-Stärke können Sie ganz nach Wunsch den Stärkegrad selbst bestimmen. Das gilt für alle Stoffarten einschließlich der modernen Kunstfasergewebe.

4. ideal auch für die Waschmaschine
Hoffmann's Ideal-Stärke löst sich leicht und schont die empfindlichen Teile Ihrer Waschmaschine in idealer Weise.

SYMBOL FÜR SAUBERKEIT

Schönheit und Bestand der Wäsche sichert Ihnen Hoffmann's Stärke

DAS KLEINE KLEID

aus Tüchli-Stoff

Noch immer sind die Kleider aus sogenannten „Tüchli-Stoffen" beliebt. Gemeint sind damit Stoffe, deren Dessins in der Art eines Kopftuches bedruckt sind. Durch diese originelle Idee unterscheiden sie sich von anderen Druckstoffen; sie verlangen daher auch eine entsprechende Verarbeitung. Als gutes Beispiel zeigen wir Ihnen rechts ein Sommerkleid zum Nachschneidern (Stoff und Modell: KBC). Das gleiche Kleid können Sie, wie die Zeichnung zeigt, auch aus anderem Material nähen. (B. 90 cm Br. etwa 3,50 m Stoff für die Größen 38—42.) B 2485.

FÜR
Sie
MODELL

DAS KLEINE KLEID

für heiße Tage

Jugendlich und leicht beschwingt wirkt das dekolletierte, buntbedruckte Sommerkleid aus Trevira-Toile, dessen einzigen Schmuck ein breiter Plisseegürtel bildet. (Bei 90 cm Breite 3,50 m Druckstoff, Gr. 38—42.) B 2483

Nicht mehr wegzudenken aus unserer Sommergarderobe sind die kleidsamen und praktischen Hemdblusenkleider. Hier ein Modell aus Trevira-Toile. Beide auf unserem Bild gezeigten Modelle können Sie leicht nacharbeiten. (Bei 90 cm Br. 3,70 m, Gr. 42—46.) B 2484. Rückansichten auf S. 143

Die hochwertigen Textilien aus der BAYER-Faser 'Dralon' sind durch das 'Dralon'-Etikett gekennzeichnet. Anzüge aus 'Dralon' sind temperaturausgleichend – bügelfaltenbeständig – pflegeleicht. Darum auf's Etikett achten!

BAYER

...mein Lieblings-anzug!

enorm strapazierfähig

10 A 117/85/62

Gutschein
Interessieren Sie sich für diesen Anzug? Fragen Sie doch einmal in Ihrem Textilgeschäft danach. Falls Sie ihn dort nicht erhalten können, senden Sie bitte diesen Gutschein — oder einfach eine Postkarte — an die unten angegebene Herstellerfirma. Sie nennt Ihnen gerne Geschäfte in Ihrer Nähe, die das Modell führen. Außerdem erhalten Sie **kostenlos** eine interessante Modeinformation.

R. Overmeyer
Fabrik für Knaben-Bekleidung
Osnabrück, Kollegienwall 7/10

Modell: „Hans"

Ganz große Klasse! – das ist das Urteil dieses jungen Herrn über seinen neuen Anzug. Die Begeisterung rührt vor allem daher, daß er nicht dauernd achtzugeben braucht. 'Dralon'/Schurwolle läßt sich spielend einfach entflecken. Jetzt ist für den Junior der „Sonntagsanzug" keine Strafe mehr.

dralon®

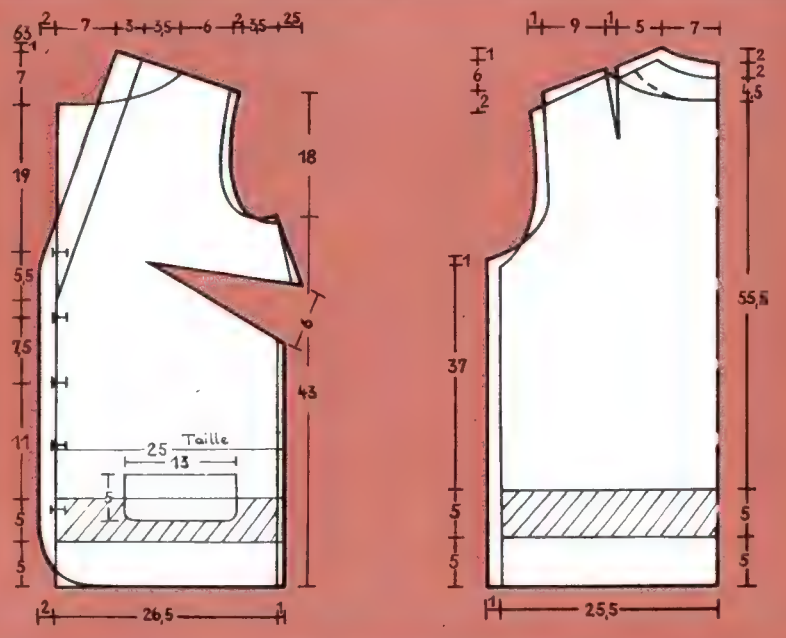
B 2480

B 2481

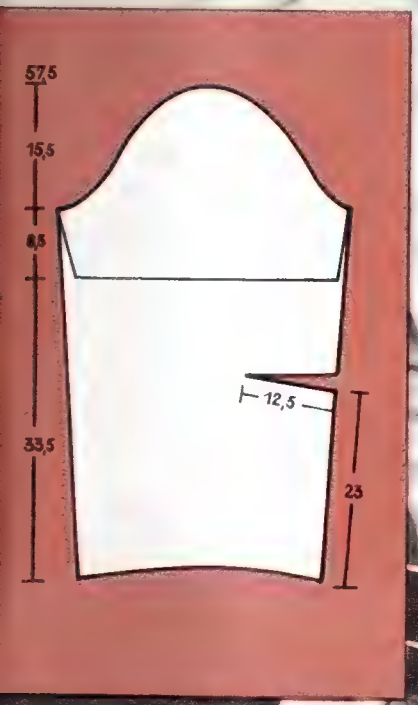
Der gute Tip

Eine geschickt zusammengestellte Garderobe ist der Wunschtraum jeder Frau. Damit es nicht beim Träumen bleibt, wollen wir Ihnen hier und in den nächsten Heften zeigen, wie Sie mit wenigen Teilen eine vielseitige Garderobe zusammenstellen können. Voraussetzung für unseren heutigen Tip: Sie haben Lust zum Selbstschneidern! Unser Grundmodell (Sie sehen es im Foto rechts) ist zusammengesetzt aus einem plissierten Rock und einem blusigen Oberteil mit kurzen, eingesetzten Ärmeln. Das Modell ist nach Belieben auch als Kleid zu verarbeiten. Als Material empfehlen wir Ihnen einen Diolen- oder Trevira-Stoff. (Bei 90 cm Br. 4,20 m für Gr. 40-44.) B 2482 • Den auf Bund gearbeiteten Rock können Sie, wie unsere Zeichnung zeigt, auch durch eine modische Klubjacke ergänzen. Hierfür eignet sich ein festeres Material in einem kontrastierenden Farbton, das mit einem Rest des Rockstoffes gepaspelt wird. (Bei 90 cm Br. 2,00 m f. d. Jacke / Gr. 40-44.) B 2480 • Die dritte Möglichkeit ergibt sich mit dieser hochsommerlichen, ärmellosen Westenbluse, die,ohne den farbigen Streifen gearbeitet, gleichzeitig auch eine ideale Ergänzung für eine Hemdbluse ist. (Bei 90 cm Br. 1,30 m Kammgarn, Duvetine oder Lederimitat / Gr. 40-44.) B 2481 • Näheres über die Schnittbestellung auf Seite 143.

3 OBERTEILE UND EIN ROCK



DAS KLEINE KLEID



B 2482

DAS KLEINE KLEID

mit Spitze verziert

für Sie MODELL

Im Sommer besonders beliebt sind spitzenverzierte Kleider. Welche Möglichkeiten es hierfür gibt und wie Sie ein Kleid mit verschiedenen Oberteilen verwandeln können, zeigen wir Ihnen an diesem Modell aus feingemustertem Baumwollstoff. (Bei 90 cm Br. 4,20 m Stoff u. etwa 2,40 m Spitze / Gr. 40-44) B 2486. Dieser Schnitt im Hemdblusenstil ist gleichzeitig der Grundschnitt für das Oberteil Abb. a ohne Ärmel (bei 90 cm Breite dann 1,30 m für die Bluse / 2,80 m Spitze) oder, wie Abb. b zeigt, mit kurzem Ärmel, Spitze und Bortenbesatz. (Bei 90 cm Breite dann 1,70 m für die Bluse / 1,50 m Spitze und 1,15 m Borte.)

a

b

Der gute Tip

B 2486

Anprobieren überzeugt!

Eine neuartige Verbraucher-Aufklärung

Wohl kaum ein Kleidungsstück wird ohne Anprobe gekauft. Man will sich darin vor dem Spiegel sehen, man will prüfen und sich überzeugen, ob es einem auch steht und ob es gut sitzt.
In einer Befragung wurde festgestellt, daß 72% der Frauen und 69% der Männer, die ein neues Kleidungsstück kaufen wollen, Wert auf ausführliche Beratung durch das Verkaufspersonal legen. Es wurden drei „Einkaufstypen" festgestellt:
Die einen kaufen wohlüberlegt nach Plan und System, die anderen spontan, was ihnen gerade gefällt; die meisten aber scheuen sich zunächst, das Personal mit einer Anprobe zu bemühen und gehen unentschlossen von Schaufenster zu Schaufenster.

Hier hat der ‚Diolen'-Dienst nun einen interessanten neuen Weg gefunden. Jeder, der sich für ein Kleidungsstück aus dem neuen komfortablen Material ‚Diolen' interessiert, kann unverbindlich in den Geschäften ‚Diolen' anprobieren, um sich selbst ein Urteil zu bilden.

In einem großen Aufklärungsfeldzug werden die Verbraucher in Zeitungen und Zeitschriften, im Fernsehen, mit Prospekten etc. über die neuen Trage- und Pflegeeigenschaften von ‚Diolen' unterrichtet und aufgefordert, sich nunmehr durch eine unverbindliche Anprobe selbst davon zu überzeugen, denn: „Anprobieren überzeugt!"
Der Käufer ist also „vorinformiert" und konzentriert sich auf die Anprobe, für das Verkaufspersonal des Einzelhandels bedeutet das eine große Erleichterung in seiner oft mühevollen Beratungstätigkeit. ‚Diolen'-Kunden werden in den Geschäften bereits erwartet und gern bedient. Im Vertrauen gesagt verkaufen die Textil- und Modegeschäfte ‚Diolen' ganz besonders gern, denn ‚Diolen'-Kunden sind zufriedene Kunden. Sie kommen immer wieder. Bei ‚Diolen' kann man ganz sicher sein: „Anprobieren überzeugt!"

25-Stunden-Woche für die Hausfrau

„Elektrotechniker arbeiten nur noch 25 Stunden pro Woche" — vorerst allerdings nur in Amerika. Mehr Freizeit wird aber auch bei uns gefordert, mehr Urlaub, mehr Sport, mehr Hobbys und längeres Wochenende. Ebenso meldet nun die Frau von heute ihre Forderung an: „So wenig Arbeit wie möglich!" Bei der Garderobe ihrer Familie zum Beispiel wünscht sie sich müheloses Waschen, schnelles Trocknen und Befreiung vom lästigen Bügeln. Dabei erwartet sie gepflegte Eleganz und tadelloses Aussehen der Kleidung sozusagen im Dauerabonnement.
Unerfüllbare Wünsche? Keineswegs! Die moderne Textilfaser ‚Diolen' erfüllt sie. Ob in Mischungen mit Schurwolle, Baumwolle oder anderen Naturfasern, stets bringt ‚Diolen' zum gepflegten Aussehen noch jenen verläßlichen Trage- und Pflegekomfort mit, der der Frau von heute soviel zeitraubende Arbeit erspart und auch sie nun in den Genuß der „verkürzten Arbeitszeit" bringt.

anprobieren überzeugt

Muß das sein?

... so fragt man unwillkürlich, wenn jemand sein schickes Strickkleid so schlecht behandelt. Normalerweise knüllt und zerrt ja auch kein Mensch so feine Strickwaren, aber – bei Kleidern und Pullovern aus DIOLEN HELANCA-SET kann man es getrost, ohne daß sich Form und Aussehen auch nur im geringsten verändern.

DIOLEN HELANCA-SET ist die moderne Strickkleidung neuen Stils, die man in die Waschmaschine geben, einfach und schnell auf dem Kleiderbügel trocknen oder in das letzte freie Eckchen des Koffers pressen kann. Sie bleibt stets formbeständig, glatt und elegant. Außerdem ist sie federleicht und besonders angenehm auf der Haut. Ob man sich nicht auch ein so leicht zu pflegendes Strickkleid oder einen der feinmaschig-eleganten Pullover aus DIOLEN HELANCA-SET gönnen sollte?

Jeden Morgen frisch und jeden Abend noch schöner!

Jeden Tag ein frisches Hemd — wer möchte das nicht? Nun, wir haben uns überzeugt, daß ‚Diolen' einen derartigen Hemdenkomfort vorbildlich bieten kann. ‚Diolen'-Hemden lassen sich nämlich einfach von Hand oder mühelos mit der Maschine waschen, und wenn dies ohne Wringen oder Schleudern sachgemäß geschieht, ehe das Hemd tropfnaß auf einen Plastikbügel gehängt wird, dann ist Bügeln überflüssig: Glatt und frisch können Sie Ihr ‚Diolen'-Hemd am nächsten Tag wieder anziehen.

Das feine Gewebe aus ‚Diolen' mit gekämmter Baumwolle ist seidenweich in Glanz und Griff, sympathisch für jede Haut und angenehm bei jeder Temperatur, dazu von einer langen Lebensdauer — wirklich ein Hemd für Anspruchsvolle, das sich rasch bezahlt macht! Von allen herkömmlichen Hemden unterscheiden sie sich dank der verblüffenden Tatsache, daß sie sich durch die Körperwärme beim Tragen noch weiter glätten, so daß man im Hinblick auf das tadellos glatte Aussehen eines ‚Diolen'-Hemdes von ihm behaupten kann:

Abends ist es noch schöner als morgens!

Neue Rock-Silhouette

Bei der Mode heißt es jetzt, auf die neue Rockform des Jahrgangs 62 zu achten, wenn man aktuell sein will. Statt der engen Schläuche trägt man nun Röcke mit tiefen, aufspringenden Falten. Früher mußte das Bügeleisen manche Sonderschicht fahren, wenn gerade eine Faltenmode „dran" war. Heutzutage trägt man ‚Diolen', und das Bügeleisen kann in Pension gehen, weil es ja bei ‚Diolen' kein Nachbügeln der Falten gibt. Sie sind permanent oder – wie es fachgerecht heißt – „thermoplastisch fixiert" und bleiben nach Wäsche oder Regen stets tadellos. ‚Diolen' ist also wie geschaffen für die neue Modelinie 1962.

Wachsam sein beim Gardinenkauf!

Um eine gleichbleibende Qualität der Erzeugnisse zu gewährleisten, die mit dem Warenzeichen ‚Diolen' der Vereinigte Glanzstoff-Fabriken AG, Wuppertal-Elberfeld, versehen werden dürfen, führt Glanzstoff laufend Qualitätskontrollen durch.

Daß in Fällen der Verletzung des ‚Diolen'-Warenzeichens von seiten der Vereinigte Glanzstoff-Fabriken AG tatsächlich eingeschritten wird, zeigt eine kürzlich ergangene Gerichtsentscheidung gegen eine Regensburger Handelsfirma, die unter dem Markennamen ‚Diolen' Gardinen verkauft hatte, die in Wirklichkeit nicht aus ‚Diolen' waren.

Das Landgericht Wuppertal hat dieser Firma durch eine einstweilige Verfügung unter Androhung von Geld- und Haftstrafe untersagt, im Geschäftsverkehr das Wort ‚Diolen' warenzeichenmäßig für Gardinen zu verwenden, die nicht vollständig aus der Polyesterfaser ‚Diolen' hergestellt sind. Die betroffene Firma hat hiergegen keinen Widerspruch eingelegt.

2

...und der
ideale
Sommerschuh

1

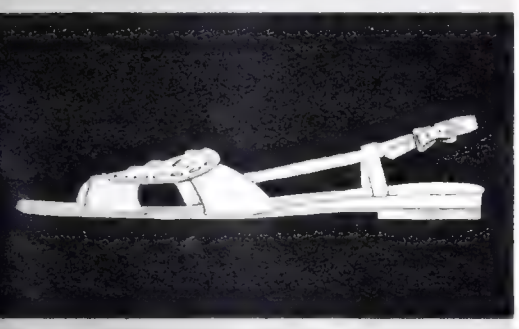
DAS KLEINE KLEID

diesmal dreiteilig

1. Saloppe, sportlich geschnittene Ferienkombination aus farbig gestreiftem Baumwollstoff. Unauffällig und daher als Kleid besonders beliebt, weil man es durch farbige Accessoires, z. B. Gürtel und Schal, variieren kann.

---

2. Zu Bluse und Rock gehören auch diese knapp sitzenden Shorts mit der großen Tasche. Wer dieses Modell in den Urlaubskoffer packt, hat eine Grundgarderobe dabei, die durch Pullis, lange und dreiviertellange Hosen ergänzt werden kann.



Modell: Mickhausen, München
Schuh: Salamander

Ein Star unter den Kühlschränken

Bestechend seine Form –
entscheidend seine Vorzüge –
ausgereift seine Konstruktion:

AEG-Kühlschrank „deluxe"

Eine Spitzenleistung modernen Kühlkomforts.

Vollkommene Kühlraumausnutzung – 150 Liter – bei platzsparenden Außenmaßen.

Kombinierbare Innenraumaufteilung durch verstellbare Roste und Türregale.

Natürliche Aromafrische durch Spezial-Tropfschale mit Kaltlufteffekt.

Isoliert abgedecktes Breitraum-Gefrierfach – 18 Liter.

Funktionssichere Abtau-Automatik.

Stromloser Sicherheits-Magnet-Verschluß, auch von innen zu öffnen.

Klare, neuzeitliche Formgebung – überall anstell- und einbaufähig.

Ein Gerät mit dem Prädikat: hervorragend in Form und Leistung!

Empfohlener Preis 532,– DM
Gemüseschale 16,– DM

Und noch ein besonderer Vorteil: immer und überall betreut vom weitverzweigten und erfahrenen AEG-Kundendienst.

Überzeugen Sie sich bitte selbst: Jeder gute Fachhändler wird Ihnen gern den AEG-Kühlschrank „deluxe" und andere AEG-Modelle unverbindlich vorführen.

AEG
KÜHLSCHRANK
deluxe

Senden Sie mir bitte kostenlos Prospekte über AEG-Kühlschränke
Name: .....
Ort: .....
Straße: .....

An das AEG-Kühlschrank-Werk, Abt. KÜ 1, 35 Kassel-B., Postfach 150

Ebhz 61601

Natürliche Hautpflege - aus Wirkstoffen der Natur!

Das 1×4 der INKA-Hautpflege

BEDEUTET: REINIGEN, BELEBEN*, NÄHREN, SCHÜTZEN

2

*BELEBEN *Sie Ihre zarte Haut mit INKA Tonic, für jeden der vier Hauttypen empfiehlt INKA in vier Sortimenten ein speziell entwickeltes Tonic. Nach einer porentiefen Reinigung mit einer INKA Milch stellt INKA Tonic den notwendigen Säureschutzmantel der Haut wieder her und bildet so die wertvolle Ergänzung einer kosmetischen Reinigung der Haut vor der Behandlung mit INKA Tagescreme oder INKA Nährcreme. Die belebende und erfrischende Wirkung eines INKA Tonic werden Sie wohltuend empfinden, wenn Sie Ihre zarte Haut mit einem Wattebausch, auf den Sie INKA Tonic geben, behutsam abtupfen. Mit INKA Tonic pflegen Sie auch Ihre Haut durch natürliche Wirkstoffe aus Blüten, Pflanzen und Kräutern. Lassen Sie sich einmal beraten über die Wahl des für Sie geeigneten INKA Sortiments.*

INKA Cosmetic

Sicher sind auch Ihnen schon jene Frauen aufgefallen, die nach einer langen Reise so gepflegt und frisch aus ihrem Zugabteil steigen, als kämen sie gerade aus einem Schönheitssalon. Vielleicht denken Sie dann: Wie ist das nur möglich? Gibt es doch andererseits viele Reisende, die bereits nach wenigen Fahrstunden ermüdet und völlig erschlagen ihren Ankunftsort erreichen. Wenn auch Sie zu diesen „Unglücklichen" gehören, denen man noch nach Tagen die lange Reise ansieht, dann wird Ihnen diese Reise-Kosmetik viel Hautärger ersparen und Ermüdungserscheinungen verhindern, die Ihre Reiselaune beeinträchtigen könnten.

Vor Beginn der Reise schützen Sie Ihren Teint mit einem dünnen Puderfilm, damit kein Reisestaub die Poren verstopfen kann. Eine leicht verstreichbare Tagescreme wird mit einem angefeuchteten Wattebausch als Puderunterlage auf der Gesichtshaut verteilt. Achten Sie darauf, daß Sie nur sehr feinen Puder verwenden, der einen Ton heller als Ihre Gesichtsfarbe sein darf. Dieses Puder-Make-up können Sie während der Reise mehrmals auffrischen. — Es ist besser, wenn Sie diesmal auf flüssiges Make-up verzichten, da Sie sonst Ihr Gesicht zwischendurch gründlich reinigen müssen. Vermeiden Sie außerdem Wangenrouge und wasserlösliche Wimperntusche. Wie schnell fliegt ein Staubkörnchen ins Auge — und verlaufene Wimperntusche sieht genau so ungepflegt aus wie ein verwischtes Wangenrot.

Sehr gut ist es, wenn Sie in Ihrer Handtasche ein kleines Fläschchen Borwasser mitnehmen. Bei Augenermüdung und bei Augenschmerzen, die durch Zugwind so leicht entstehen, gibt ein mit Borwasser getränkter Wattebausch sehr schnell Erleichterung. Ein trockener Lippenstift beschließt dann Ihr Reise-Make-up. Damit seine Farbe besser haftet, bestäuben Sie die Lippen vorher mit etwas Puder, tragen das Rot auf und legen darüber wieder eine dünne Puderschicht. Befeuchten Sie danach Ihre Lippen: Ihr Mund wird leuchten und für viele Stunden schön bleiben.

Die innere Körperpflege beginnt schon 24 Stunden vor der Reise. Verzehren Sie in dieser Zeit nur leichte Speisen: eine Hühnerbrühe, Vollkornbrot, Gemüse und Früchte. Ihren Reisetag machen Sie dann zum Obst-

1. Tauchen Sie am Morgen ein Handtuch in kaltes Wasser, und rubbeln Sie damit Ihren Körper kräftig ab. Fangen Sie bei den Beinen an, dann folgen die Hüften, Brust, Schultern, Rücken und Arme. Nach dieser Morgenwäsche fühlen Sie sich sehr frisch und munter.

2. Im Schlafwagen tupfen Sie nach der gründlichen Reinigung Ihr Gesicht und Dekolleté mit einem adstringierenden Gesichtswasser ab. Wenn Sie vorher den Wattebausch mit Wasser anfeuchten und gut ausdrücken, verbrauchen Sie nur wenig von Ihrem Gesichtswasser.

tag. Scheuen Sie sich nicht, im Speisewagen zwischendurch ein Mineralwasser zu verlangen: Mit Zitronen- oder Apfelsinensaft vermischt, wirkt dieses Getränk ausgesprochen verdauungsfördernd. Und das ist für Ihr Wohlbefinden bei langen Zugfahrten ganz besonders wichtig.

Richtiges Sitzen während der Fahrt ist erholsam und körperentspannend. Sitzen Sie nie halbseitig, und schlagen Sie die Beine nicht übereinander. Dadurch verkrampfen Sie sich und ermüden dann besonders schnell. Strecken Sie dagegen Ihre Beine zwischendurch immer wieder aus, und kreuzen Sie leicht die Fesseln. Wenn Sie außerdem noch ein kleines Kissen als Nackenstütze benutzen, überstehen Sie eine lange Reise besser. Flache und bequeme Schuhe sind eine weitere Erleichterung. Nur bei Ihrem Spaziergang durch den Zug — Sie sollten sich wenigstens jede Stunde ein bißchen bewegen — oder wenn Sie in den Speisewagen gehen, ziehen Sie Ihre hochhackigen Schuhe an. Der Wechsel von hoch zu flach und umgekehrt wirkt gegen jede Fußermüdung.

Das Lesen im Zug kann auch eine Anstrengung sein, wenn Sie sich dabei verkrampft halten. Legen Sie das Buch oder die Zeitschrift nicht in den Schoß, sondern lehnen Sie sich an das Rückpolster, die Arme leicht angewinkelt, und halten Sie das Buch ungefähr in Augenhöhe.

Im Schlafwagen: Reinigen Sie Ihr Gesicht sehr gründlich mit einer Gesichtsmilch, und tupfen Sie anschließend mit einem adstringierenden Gesichtswasser die Haut ab. Ein mit Borwasser getränkter Wattebausch genügt, um die Augen zu säubern. Dann tragen Sie wie üblich Nachtcreme auf das Gesicht auf.

Am Morgen reiben Sie dann Ihren Körper mit einem Handtuch, das Sie in kaltes Wasser getaucht haben, kräftig ab. Beachten Sie dabei diese Reihenfolge: Zuerst wird das rechte und dann das linke Bein abgerieben, dann folgen Hüften, Brust, Schultern, Rücken und Arme. Zwischendurch muß das Handtuch wieder angefeuchtet und ausgewrungen werden. Beschließen Sie die Morgentoilette mit Ihrer üblichen Tageskosmetik.

Am Ankunftsort: Wenn Sie so gepflegt an Ihrem Reiseziel ankommen, kann jede Verabredung sofort beginnen. Sie sind ausgeruht und schön: Keiner sieht Ihnen die lange Reise an.

Fotos: Schmidt-Rieche

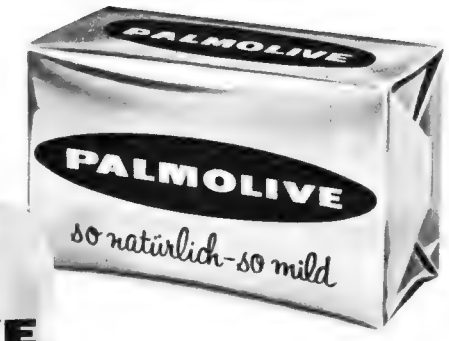
GEPFLEGT UND SCHÖN - AUCH AUF DER REISE

PALMOLIVE

Wertvolles, mildes Olivenöl ist das Besondere der Palmolive. Der sanfte, cremige Palmolive-Schaum hat eine wundervolle Wirkung auf Ihre Haut: sie wird makellos rein, jugendfrisch und zart. Mit Palmolive geben Sie Ihrem Teint ganz mühelos eine wirkungsvolle, natürliche Pflege. Wählen Sie deshalb die milde Palmolive...

So natürlich – so mild, dank wertvoller Oliven- und Palmenöle

mit dem Öl der PALMOLIVE



PA 62-9

so natürlich–so mild **PALMOLIVE**

Mehr als 35 000 Ingenieurstellen sind heute in der Bundesrepublik nicht besetzt — können nicht besetzt werden, weil es an geeigneten Fachkräften mangelt. Frau Ahlmann aus Büdelsdorf bei Rendsburg, Ehrenpräsidentin der Vereinigung von Unternehmerinnen e. V., sagte uns, es gäbe nur eine Möglichkeit, dem Mangel abzuhelfen — die Frau muß einspringen! „Für den Ingenieurberuf ist sie doch wie geschaffen — es ist falsch, wenn angenommen wird, er sei körperlich anstrengend und deshalb ein ausgesprochener Männerberuf." In ihrem eigenen Werk, der Ahlmann-Carlshütte in Büdelsdorf, bildet Frau Ahlmann Nachwuchs an weiblichen Ingenieuren heran — über die Aussichten in diesem Beruf berichten wir Ihnen auf dieser und der nächsten Seite.

Ein kritisch-prüfender Blick – sind die Türen auch „griffig"? Marie Christel T. – sie ist 29 Jahre alt – arbeitet als Ingenieurin in Frau Ahlmanns Werk. „Frauen haben natürlich eine ursprünglichere Beziehung zu den Gegenständen für den Haushalt, die in meiner Firma hergestellt werden – Badewannen, Geschirrspülmaschinen, Öfen, Herde", sagt Frau Ahlmann. – Marie Christel T. hat die mittlere Reife. Während eines eineinhalbjährigen Praktikums in einem Industriewerk erlernte sie das Schlosserhandwerk. Gleich danach studierte sie auf einer Ingenieurschule und machte nach fünf Semestern ihr Abschlußexamen. Note: Sehr gut.

Fortsetzung auf Seite 28

FÜR Sie - Bericht

über neue Frauenberufe

Frauen werden Ingenieure

Im Labor der Ahlmann-Carlshütte in Büdelsdorf experimentiert Margarethe St. – Sie untersucht die verschiedensten Emailarten, um herauszufinden, welche sich am besten für Badewannen eignet. „Es ist eine der wichtigsten Stellen in meinem Betrieb", sagt Frau Ahlmann. „Wir müssen die Qualität unserer Erzeugnisse ständig verbessern, um den Konkurrenzkampf bestehen zu können." – Auch Margarethe ist Mittelschülerin und hat die Ingenieurschule besucht.

Frauen werden Ingenieure

Fortsetzung von Seite 27

Technische Zeichnerin – dieser Beruf ist für die Frau einer der aussichtsreichsten der Zukunft. Almut B. – sie ist 18 Jahre alt – steht im zweiten Lehrjahr und arbeitet praktisch in der Lehrwerkstatt. Nach einem weiteren Lehrjahr wird sie ihre Abschlußprüfung machen. – Übrigens: In der Bundesrepublik ist die Frau nur zu 1 Prozent an den technischen Berufen beteiligt, in den Vereinigten Staaten dagegen schon zu 22 Prozent.

Die Elektrotechnik hat sich Monika H. zum Lebensberuf erwählt. Sie studiert jetzt im ersten Semester auf der Ingenieurschule, aber die Praxis ihres Berufs hat sie bereits gründlich kennengelernt: Zwei Jahre lang hat sie Blech gebogen, gelötet, gebohrt und Maschinenteile vorgefertigt. Sie möchte nach der Abschlußprüfung in die Industrie gehen. „Die praktische Arbeit macht mir mehr Freude als die Arbeit am Zeichenbrett."

Bildbericht: Wolfgang Michaels

Die schwere Feile weiß die 17jährige Annegret D. genauso geschickt zu handhaben, wie ihre männlichen Kollegen es können. Sie steht im ersten Lehrjahr, und der Meister ist mit ihr voll und ganz zufrieden. Später möchte Annegret die Ingenieurschule besuchen. Voraussetzung dazu ist die mittlere Reife und eine zweijährige abgeschlossene Handwerkslehre oder Volksschulbildung und eine dreijährige Lehrzeit.

Das Studium auf der Ingenieurschule schließt Ursula P.'s Ausbildung ab. Sie hat in der Ahlmann-Carlshütte gelernt und wird nach ihrer Abschlußprüfung wieder dorthin zurückkehren. Dazu hat sie sich verpflichtet – die Lehrfirma finanziert einen Teil ihres Studiums. In der Gewißheit, in kurzer Zeit schon eine angesehene, gutbezahlte Stellung zu bekommen, bereitet sie sich auf ihren Lebensberuf vor.

PERLON, Nylon, Dralon. Alles wäscht Persil 59!

Kennen Sie die Namen moderner synthetischer Fasern? Nylon, PERLON, Dolan, Dralon, Redon, Orlon, Diolen, Rhovyl, Trevira, Dacron, Terylene. Alle wäscht Persil 59. Persil 59 gibt Ihnen die Gewißheit: Sie haben Ihre Blusen, Ihre Strümpfe, Ihre Wäsche – die vielen, vielen Gewebe, aus modernen Fasern – gut und richtig gewaschen ... modern gewaschen ... sanft und schonend behandelt.

Für die Waschmaschine – das moderne Persil 59!

Sind Sie Besitzerin einer modernen Bottichwaschmaschine? Nun, dann werden Sie erst recht mit Persil 59 waschen. Alle Vorteile eines modernen Waschmittels – alle Vorzüge für die Wäsche und für die Maschine bietet Ihnen Persil 59: wäscht blendend weiß, pflegt die Wäsche und ... schont die Maschine. Staunen Sie über Ihren Wascherfolg. Fühlen Sie Ihre Wäsche an: weich, griffig, echt gepflegt – gepflegt mit Persil 59!

So urteilen Frauen:

kritisch, sicher, fachkundig urteilen Frauen über Persil 59: „Auch in der Bottichwaschmaschine sehr gut", meinte eine jungverheiratete Frau in München. „Ich bleibe dabei", sagte eine Hausfrau in Hamburg. „Was man von einem Waschmittel verlangen kann, das bietet doch Persil 59", meinte eine moderne, junge Dame in Köln. Und Sie? Was sagen Sie zu Persil 59?

PERSIL 59 beweist: Ihre PERLON-Hemden – blendend weiß!

Vergleichen Sie bitte ein ladenneues PERLON-Hemd mit einem PERLON-Hemd, das Sie schon 10, 15, 20 mal mit Persil 59 gewaschen haben. Sie werden sehen: Persil 59 bewährt das leuchtende Weiß Ihrer Perlonsachen. Kein Grauschimmer trübt die Schönheit Ihrer Hemden! Für alle und für jede Wäsche – Persil 59! Was man heute von einem modernen Waschmittel verlangen kann ... das bietet Ihnen Persil 59!

das beste Persil, das es je gab!

P 8/62

Henkel

Jede Liebe zerbrach

5. Folge der FÜR SIE-Serie für ein glücklicheres Leben:

„SO LÖSTE ICH MEIN PROBLEM“

Für SIE-Reporterin **Michaela Arden** gibt heute einer 33jährigen, unverheirateten Frau das Wort, die sich nach einer harmonischen Ehe sehnte. Ihr falsches Verhalten vereitelte jedoch die Erfüllung dieses Wunsches.

Meine Eltern waren aufs höchste überrascht, als ich ihnen nach meiner Rückkehr aus dem Winterurlaub triumphierend mitteilte: „Ich heirate. Euer Schwiegersohn heißt Detlev Beuck, ist 36 Jahre alt, groß und stattlich, von Beruf Drogist und seit zwei Jahren geschieden. Ich hoffe, ihr seid einverstanden.“

Meine Mutter sah mich entgeistert an und fragte: „Wie bitte?“ Mit einer Handbewegung deutete sie an, daß ich mich neben sie setzen sollte.

Ich holte die Fotos von Detlev aus der Handtasche und reichte sie meiner Mutter.

Mein Vater mischte sich in das Gespräch: „Mein liebes Kind, du sagtest, der Mann, den du zu heiraten beabsichtigst, ist geschieden. Glaubst du wirklich, daß wir einen geschiedenen Mann als Schwiegersohn in die Familie aufnehmen werden?“

Ärgerlich entgegnete ich: „Du bist ungerecht. Schon längst hatte ich nicht mehr damit gerechnet, mit meinen 33 Jahren einen Mann zu finden, den ich so liebe, daß ich ihn heiraten möchte. Warum willst du mir nun Schwierigkeiten machen?“

Vater wollte etwas sagen, aber Mutter winkte heftig ab und sagte: „Überlaß diese Angelegenheit bitte mir. Tu uns den Gefallen und laß uns jetzt allein.“

Als Vater murrend die Tür hinter sich zugezogen hatte, betrachtete meine Mutter die Fotos sehr aufmerksam. „Er sieht wirklich gut aus“, gab sie zu. Aber sofort kam ihr Einwand: „Carola, glaubst du wirklich, daß er der Mann ist, mit dem du glücklich werden kannst?“

Ich stand auf und setzte mich auf die Lehne ihres Sessels, so daß sie zu mir emporsehen mußte. „Glaube doch nicht, Mutter“, sagte ich in liebevollem Ton, „daß mir der Entschluß leichtgefallen ist. Aber ich bin doch alt genug, um zu wissen, was ich tue.“

Meine Mutter seufzte. „Muß es denn unbedingt ein geschiedener Mann sein? Es gibt doch noch genug andere Männer. Du hast es doch auch zu Hause so

Fortsetzung auf Seite 32

Detlev drehte sich zu mir herum. „Komm, Carola, laß uns jetzt Lebewohl sagen. Es tut mir sehr leid für dich. Aber es ist wirklich sinnlos, daß wir uns wiedersehen.“

Darum möchten alle einen BOSCH

Mit vollem Recht erwarten Sie von Ihrem neuen Kühlschrank exclusiven Kühlkomfort. Deshalb werden Sie sich beim Kühlschrankkauf mit voller Überzeugung für einen BOSCH entscheiden. Denn BOSCH bietet in seiner sprichwörtlich hohen Qualität eine große Auswahl an Tisch-, Stand- und Wandmodellen in vielen Größen. Sie alle verfügen über den bekannten BOSCH Kühlkomfort. Besonders beliebt unter den Tischmodellen ist der geräumige BOSCH Gefrier-Kühlschrank GK 150 T:

• perfekt genutzter 150-Liter-Kühlraum • schrankbreiter Großraum-Froster, ein echtes Gefrierfach mit konstanter Rundumkälte von -18°C. • mundgerechte Kühlung durch vielstufige Temperaturzonen • Tropic-Kälte-Regler für Zusatzkälte an besonders heißen Tagen • Spezial-Kältefach für Frischfleisch • zusätzlicher Arbeitsplatz durch schnitt- und säurefeste Tischplatte • 5 Jahre Garantie auf die stromsparsame BOSCH Kühlmaschine

Ihren BOSCH Kühlschrank kaufen Sie besonders preisgünstig im guten Fachgeschäft. Das bequeme Teilzahlungssystem erleichtert Ihnen die Anschaffung. Sicherheit für alle Zeit durch das engmaschige BOSCH Kundendienstnetz.

Ein Beweis des Vertrauens zur sprichwörtlichen BOSCH Qualität:

BOSCH der meistgekaufte Kühlschrank in Europa

An ROBERT BOSCH GMBH
Werbeabteilung Stuttgart

Senden Sie bitte kostenlos Informationsmaterial über die BOSCH Haushaltführung neuen Stils: BOSCH Kühlschränke, BOSCH Gefriertruhen, BOSCH »neuzeit« Küchenmaschinen, BOSCH Fix-Quirl, BOSCH Wasch-Vollautomat, BOSCH Waschautomat, BOSCH Wäscheschleuder.

Jede Liebe zerbrach

Fortsetzung von Seite 30

gut. Warum willst du so Hals über Kopf von uns fortgehen?"

Ich zerstreute ihre Bedenken: „Aber, Mutter, ihr könnt mir doch nicht Detlevs Liebe und die Ehe ersetzen. Oder wollt ihr, daß ich unverheiratet bleibe?" Meine Mutter schüttelte lebhaft den Kopf. „Natürlich freue ich mich, wenn du glücklich wirst. Welche Mutter täte das nicht?"

„Wie wäre es, wenn ihr euch Detlev einmal ansehen würdet", schlug ich vor. „Wie ist es mit nächstem Sonntag?"

Mutter zwang sich zu einem freundlichen Lächeln. „Gut, Carola, du sollst deinen Willen haben. Lade ihn zum Mittagessen ein."

Kühler Empfang

Sonntag mittag, wenige Minuten vor ein Uhr, klingelte es. Mein Herz schlug heftig, als ich die Wohnungstür öffnete und Detlev mir entgegenlachte. Sekundenlang sahen wir uns an. Dann beugte er sich zu mir herunter und wollte mich küssen. Sanft schob ich ihn zurück. „Bitte, jetzt nicht", flüsterte ich und zog ihn in den Korridor hinein.

Detlev machte ein enttäuschtes Gesicht und wickelte den mitgebrachten Blumenstrauß aus dem Seidenpapier. Dann führte ich Detlev in das Wohnzimmer. Meine Eltern, die nicht mehr jung sind — Mutter ist 61 und Vater 72 Jahre alt —, blieben in den Sesseln sitzen. „Darf ich euch Detlev vorstellen?" sagte ich in aufmunterndem Ton. Detlev ging mit ruhigen Schritten auf meine Mutter zu. Sie reichte ihm die Hand, und er übergab ihr den herrlichen Blumenstrauß. Es waren 15 cremefarbene, langstielige Rosen.

Mutter lächelte und bedankte sich. Detlev blickte undurchdringlich. Ich sprudelte hastig und ungeschickt hervor: „Hoffentlich versteht ihr euch und habt ..." Mutter unterbrach mich, indem sie sich Detlev zuwandte. „Ich muß mich jetzt um das Mittagessen kümmern." Die Unterhaltung verlief sehr stockend. Vater sagte kaum ein Wort. Ich bot Detlev eine Zigarette an und sagte einige belanglose Sätze zu ihm.

Die Situation wurde immer peinlicher. Auch bei Tisch kam die Unterhaltung nicht in Gang. Meine Eltern zeigten sich wirklich nicht von der besten Seite. Detlev verhielt sich so gleichgültig, daß ich ihm innerlich grollte. Hatte sich denn alles gegen mich verschworen?

Detlev ist enttäuscht

Erst als das Essen vorbei war und ich mit Detlev den Korridor entlangging, löste sich die Erstarrung in mir. „Detlev!" stieß ich im Flüsterton hervor, „was ist denn heute bloß mit dir los?" Er schüttelte mißmutig den Kopf und entgegnete sichtlich gelangweilt: „Die gleiche Frage könnte ich an dich stellen."

Er benahm sich wie ein Fremder. Ich fühlte, wie er mir entglitt. Mir war elend zumute.

Ich öffnete die Tür zu meinem Zimmer. „Dies ist mein Reich, hier sind wir ungestört", sagte ich und versuchte, ihn anzulächeln. Detlev sah sich prüfend im Raum um. Sein Blick blieb an dem altmodischen Kleiderschrank hängen.

„Hast du das Zimmer selbst eingerichtet, Carola?" Er fragte es in abfälligem Ton.

„Die meisten Sachen, auch die Gardinen und die Tapete, haben meine Eltern ausgesucht. Sie mögen nicht, daß ich mich modern einrichte und ..."

Die Schritte meiner Mutter näherten sich der Tür, entfernten sich dann aber wieder. Detlev stutzte. Dann ging er im Zimmer auf und ab.

Ich stand Qualen aus. „Willst du dich nicht setzen?" fragte ich und zeigte mit einladender Geste auf den Sessel. Er überhörte meine Frage und blickte aus dem Fenster.

Nach längerem Schweigen sagte er: „Carola, ich weiß von dir zu wenig. Im Urlaub lernt man sich nicht richtig kennen. Diese Umgebung aber, in der du lebst und dich wohl fühlst, ist nicht meine Welt."

Hilflos stand ich in der Mitte des Zimmers. Ich wollte ihm erklären, daß mich in dieser Wohnung ebenfalls alles störte, daß ich mich hier von ganzem Herzen heraussehnte, aber ich fühlte, daß er mir nicht glauben würde. Detlev ging zur Tür. „Kommst du mit?" fragte er verdrossen.

„Wohin?" — „Laß uns irgendwo eine Tasse Kaffee trinken und noch einmal in Ruhe alles überlegen. Ich kann in dieser Atmosphäre nicht mehr atmen."

Du bist zu verwöhnt

Endlich waren wir wirklich ungestört, ich aber fühlte mich einsam wie nie zuvor in meinem Leben. Detlev saß mir gegenüber und versuchte, mir sein seltsames Verhalten zu erklären.

„Verstehe mich bitte richtig", sagte er mit traurigem Gesicht. „Ich war schon einmal mit einem verwöhnten Haustöchterchen, das nicht kochen und den Haushalt nicht führen konnte, unglücklich verheiratet."

Wieder wollte ich ihm erklären, daß ich ihn liebte und daß ich bereit war, alles für ihn zu lernen, aber ich hatte das untrügliche Gefühl, daß ich ihn nicht mehr umstimmen konnte und daß sein Entschluß feststand. „Du bist ein liebes und nettes Mädchen, wir müssen immer Freunde bleiben. Aber heiraten kann ich dich nicht, Carola. Ich habe endgültig eingesehen, daß ich lieber allein bleiben sollte." Mir war zum Sterben zumute, ich nahm seine Worte kaum noch auf. Ich konnte ihn nicht verstehen, denn ich hatte mich zu sehr auf die Ehe mit Detlev eingestellt. Die Eltern, die Freundinnen, die Kolleginnen, alle wußten sie davon. Und plötzlich sollte es nicht wahr sein? Die Zukunft zu zweit, auf die ich mich gefreut hatte, sollte ein Traum gewesen sein?

Ich wehrte mich gegen diesen Gedanken und verlangte von Detlev eine Erklärung. Zuerst wollte er nicht mit der Sprache heraus. Schließlich sagte

Selbst die längste Fahrt im Wagen wird der Magen gut vertragen!

Für die Kleinen reicht ein Dragee den ganzen Tag - es ist übrigens ganz unschädlich.
Bei Erwachsenen schützen schon zwei Dragees 12 Stunden vor Übelkeit im Auto und auf Reisen.

Peremesin

Achten Sie auf die blau-weiße Original-Packung!
10 Dragees DM 1.80. Nur in Apotheken.

CHEMISCHE FABRIK VON HEYDEN AG. MÜNCHEN 23

Dahinter steckt immer ein kluger Kopf

Für geistvolle Frauen ist das tägliche Studium einer guten Zeitung zugleich Entspannung und Bereicherung. Es ist bezeichnend, daß – nach einer Untersuchung des Demoskopischen Institutes Allensbach– jeder dritte „Leser" der Frankfurter Allgemeinen Zeitung eine Frau ist.

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

er: „Carola, du bist viel zu unselbständig. Du lebst in einer Umgebung, die mir fremd ist. Du läßt dich von deiner Mutter verwöhnen und bevormunden. Ich aber brauche eine selbständige, tüchtige und modern denkende Frau." Jetzt widersprach ich ihm. Doch Detlev ging nicht darauf ein. „Meine Meinung steht fest", sagte er entschlossen.

Mir fiel es schwer, die Tränen zu unterdrücken. „Darf ich dich an den Zug begleiten?" bat ich. Detlev nickte.

Dann standen wir auf dem Bahnsteig des Hauptbahnhofes. Das Donnern des einfahrenden Zuges verschluckte die Worte, die mir Detlev sagte.

Die Bremsen des Zuges quietschten. Detlev drehte sich zu mir herum.

„Komm, Carola, laß uns Lebewohl sagen. Es tut mir sehr leid für dich. Aber es ist wirklich sinnlos, daß wir uns wiedersehen." Er reichte mir die Hand. Sekunden später war er im Zug verschwunden.

So endeten die demütigendsten Stunden meines Lebens.

Mutter verwöhnte mich absichtlich

„Ich habe sofort erkannt, daß dieser Mann nichts für dich ist", sagte meine Mutter gelassen und fügte hinzu: „Mach dir nichts daraus, du bist ja jung und hübsch und hast noch viele Chancen."

Meine Mutter merkte nicht, wie weh sie mir mit ihren verständnislosen Worten tat. In mir war eine große Leere. Mein Vater bestimmte weiter: „Solange du ledig bist und bei uns wohnst, hast du dich nach der Hausordnung zu richten. Merk dir das, Carola!" Nach der Hausordnung richten, das bedeutete, daß Mutter und Vater bestimmten, mit wem ich verkehren durfte und zu welcher Zeit ich — die Dreiunddreißigjährige — nachts daheim sein mußte. Und wehe, ich kam einmal später als Mitternacht von einer Geselligkeit zurück!

Meine Kolleginnen rieten mir alle, mir endlich mein eigenes Leben aufzubauen, doch ich konnte mich nicht dazu durchringen. Meine Mutter verwöhnte mich sehr. Warum sollte ich zu fremden Menschen ziehen? Ich konnte für das Geld, das ich zu Hause abgab, nicht allein leben.

Auf der anderen Seite hatte ich Angst, daß ich unverheiratet bleiben könnte, falls ich mich weiterhin an das Elternhaus klammerte.

Detlev war nicht meine erste Enttäuschung gewesen. Männer lehnen eine Frau meines Alters ab, die sich nicht frei bewegen kann und sich in erster Linie nach den Gesetzen des Elternhauses richtet. Auf die Dauer wurde es sogar meinen besten Freundinnen lästig, daß sie gezwungen waren, am Kaffeetisch zusammen mit meinen Eltern zu sitzen.

Ich entschloß mich, aller Liebe zu entsagen. Ich stürzte mich in die Berufsarbeit, ließ mich zu Hause verwöhnen und ging jeden Abend früh ins Bett.

Lange konnte ich diesen Selbstbetrug nicht aufrechterhalten. Ich fühlte mich mit meinen 33 Jahren dafür zu jung. Es mußte etwas geschehen.

Kolleginnen, die weit weniger als ich verdienten, hatten eine eigene Wohnung. Gewiß mußten sie auf manchen Luxus verzichten, den ich mir leisten konnte, aber sie waren glücklicher als ich.

Ich begann alle nicht notwendigen Ausgaben zu streichen und brachte das Geld auf die Sparkasse. Mutter glaubte, ich sparte für die Aussteuer. Ich ließ sie in dem Glauben, tat geheimnisvoll und schwieg.

Mutter war entsetzt, als ich ihr dann eines Tages den unterschriebenen Wohnungsmietvertrag zeigte. Vater bestand darauf, daß ich ihn rückgängig machte. Vor ein paar Monaten hätte ich ihm noch gehorcht. Jetzt nicht mehr.

Trotzdem wurde merkwürdigerweise das Verhältnis meiner Eltern zu mir herzlicher. Sie fürchteten wohl, mich ganz zu verlieren. Die Bewährungsprobe kam, als ich in meiner Wohnung krank im Bett lag. Meine Mutter eilte sofort herbei und wollte mich nach Hause mitnehmen. Die Versuchung war groß. Aber ich widerstand ihr. Es fanden sich viele hilfreiche Hände, die mich während meiner Krankheit versorgten.

Und dann kam der Tag, an dem Vater plötzlich starb. Was wäre wohl geschehen, wenn ich zu diesem Zeitpunkt noch zu Hause gewohnt hätte? Ich hätte es bestimmt nicht fertiggebracht, eine eigene Wohnung zu kaufen und Mutter allein zu lassen. Aber da ich nun bereits die Wohnung besaß, stellte meine Mutter nicht das Ansinnen an mich, ich solle wieder zu ihr ziehen.

Seit einem halben Jahr bin ich nun mit einem anderen Mann befreundet. Er kennt meinen Geschmack und meinen Lebensstil.

Schon öfter wollte er das Aufgebot bestellen, aber ich dämpfte seinen Eifer. Auf ein paar Wochen früher oder später kommt es bei uns nicht an. Ernst, so heißt er, ist ein verwöhnter Junggeselle von 41 Jahren, und ich bin ja ein erst vor kurzem selbständig gewordenes „Muttertöchterchen". Da sollte man nicht übereilig heiraten.

Michaela Arden sagt:

Die glückliche Kindheit ist für das ganze Leben richtungweisend, weil in diesen entscheidenden Jahren ein wesentlicher Teil unserer Persönlichkeit geprägt wird.

Ein Verbleiben im Elternhaus über die Jugendjahre hinaus ist jedoch in jeder Beziehung schädlich, denn die starke Gefühlsbindung der ledigen Tochter an die Eltern und der übertriebene Familiensinn

- erschweren die Anpassung an das andere Geschlecht und an das Leben überhaupt;
- hemmen die Entfaltung zur eigenen Persönlichkeit;
- machen die Männer, die als Heiratskandidaten in Frage kommen, mißtrauisch;
- verringern mit zunehmendem Alter die Liebes- und Ehechancen.

Daher sind die ledigen Frauen, sofern sie nicht den männerarmen Jahrgängen angehören, in den meisten Fällen zu stark mutter- beziehungsweise vatergebundene Töchter, die die rechtzeitige Trennung vom Elternhaus versäumten.

Diese Geschichte ist eine wahre Geschichte. Lediglich mit Rücksicht auf die betreffenden Personen mußten Namen und auffällige Begleitumstände verändert werden. Für das Foto stellten sich Berufsmodelle zur Verfügung. Aufn.: R. Lauert

Im nächsten Heft:
Ich war
gegen diese Ehe

GB 109

Bekommt auch Ihr Baby Vollwertkost?

Ihr Baby soll fröhlich essen und gesund heranwachsen! Darum ist Vollwertkost unerläßlich. Glücksklee-Vollwertkost, die neue tellerfertige Babynahrung, wird nur aus allerfeinsten und absolut frischen Zutaten hergestellt. Vollwertkost garantiert Ihrem Baby glückliches Gedeihen, weil sie zu jeder Jahreszeit Gewähr gibt für gleichmäßig hochklassige Ernährung.

Glücksklee-Vollwertkost – fertig fürs Tellerchen

- schon für Babys ab 6 Wochen
- nur aus gartenfrischem Gemüse, sonnengereiftem Obst oder hochwertigem Fleisch zubereitet
- enthält mehr Vitamine als selbstgekochte Babymahlzeiten
- 10 Sorten, ganz nach Babys Geschmack
- ganz, ganz leicht verdaulich

75 Pf und 85 Pf unverb. Richtpr.

Sie erhalten
gegen Einsendung dieses Gutscheins das reich illustrierte Büchlein
„Das erste Album"
von der Glücksklee, Hamburg, Abt. 45

Glücksklee Babynahrung – wahre Vollwertkost

Frisch… denn die Rösterei verschickt ihn… direkt in Ihr Haus!

Das nächste Mal, wenn Sie eine Sendung »Gold-Mocca« öffnen . . . und sich eine Tasse Kaffee machen . . . und den ersten Schluck nehmen . . . dann werden Sie sich vielleicht an folgendes erinnern:

Jede Bohne in jedem Pfund »Gold-Mocca« wird noch am gleichen Tage verschickt, an dem sie geröstet wurde – mit der Post direkt zu Ihnen – oder direkt in Tchibos eigene Filialen.

Warum verkaufen wir nur direkt?

Wir haben unseren »Gold-Mocca« nie anders verkauft. Und wir werden es niemals tun. Denn auf keine andere Weise kann unser »Gold-Mocca« so schnell, so frisch zu Ihnen kommen. Kein anderes System kann garantieren, daß Kaffee in *Ihrer* Tasse so frisch und köstlich schmeckt wie bei *uns*.

Ja, auch wir probieren den Kaffee. Denn es ist eine große Kunst, einen wirklich perfekten Kaffee herzustellen. Und am wichtigsten sind eben die Geschmacks-Experten.

Wir probieren, bevor wir kaufen!

Ohne diese Fachleute machen wir nichts bei Tchibo. Bevor wir den Rohkaffee kaufen, wird er von einem Kaffeeschmecker geprüft (man nennt das „cup-proving"). Er röstet ein paar Bohnen, mahlt sie, macht sich eine Tasse Kaffee und kostet. Wenn *er* den Geschmack nicht mag, würden auch *Sie* ihn schwerlich mögen. Tchibo kauft einen anderen Kaffee.

Und wenn unser Kaffee in Hamburg ankommt, wird er wiederum von einem Geschmacks-Experten geprüft – um sicher zu sein, daß die Bohnen die Reise gut überstanden haben. Und noch mehr: In unserem Hause wird der Kaffee alle 30 Minuten von unseren Fachleuten abgeschmeckt.

Wir probieren, bevor wir rösten!

Wir müssen das tun. Wir mischen 9 verschiedene Kaffeesorten. Und nur der „Gaumen" des Kaffeeschmeckers weiß, wie jede Sorte zu rösten ist, damit sie mit den anderen harmoniert. (Es ist fast wie eine Musik-Komposition.) Diese Bohnen? Noch zu hell. Brauchen mehr Hitze. Doch diese da – besonders empfindlich! Müssen vorsichtig geröstet werden!

Und endlich, wenn jede Serie fertig ist . . . und 9 großartige Kaffeesorten *eine* großartige Mischung wurden . . . dann nimmt der Chef-Kaffeeschmecker seine kleine Probe, braut sich seine kleine Tasse und prüft zum letzten Mal den Geschmack.

Viel Mühe – ja, das stimmt. Doch dies ist der einzige Weg, den wir kennen, um ganz sicher zu sein, daß »Gold-Mocca« immer so gut ist, wie Sie es erwarten . . . immer der gleich köstliche, wunderbar ausgewogene Kaffee, den Millionen lieben.

Denken Sie daran: Nur durch die Post . . . oder in den Tchibo-Filialen!

Gut, das mag ein paar Schritte mehr bedeuten, »Gold-Mocca« zu bekommen. Doch weil Tchibo *nur* direkt verkauft, sparen Sie Geld bei *jeder* Tasse dieses wundervollen Kaffees. Wenn die Tchibo-Filiale nicht in Ihrer Nähe liegt, schicken Sie uns noch heute den Bestellschein. Wir senden Ihnen – frisch aus der Rösterei – Tchibo »Gold-Mocca«, den meistgetrunkenen Kaffee in Deutschland!

Vergessen Sie nicht . . . Tchibo »Gold-Mocca« erhalten Sie nur durch die Post oder in den Tchibo-Filialen!

Lesezirkel-Leser bitte anstatt Bestellschein eine Postkarte benutzen.

Tchibo

Senden Sie mir bitte ..... Pfund **Tchibo »Gold-Mocca«**

Klarsichtdose / Taschentuchbeutel
(Nichtzutreffendes streichen)

zum ..... **1962 per Nachnahme**

Bei Paketen zu		1 Pfd.	2 Pfd.	3 Pfd.	4 Pfd.	5 Pfd.	6 Pfd.
Richtpreis	je Pfd.	8.10	8.10	8.10	8.10	8.10	oder mehr portofrei
Portoanteil	je Pfd.	-.60	-.40	-.30	-.20	-.15	
Endpreis	je Pfd.	8.70	8.50	8.40	8.30	8.25	8.10

(Bitte in Blockschrift ausfüllen.)

Name .....

Postleitzahl und Ort .....

Straße .....

Bitte auf Postkarte kleben oder im Umschlag einsenden an: Tchibo, Hamburg 36

F 12

Ein Herz für Martina

Ein mitreißender Roman um das Schicksal eines Kindes
von Anna Elisabet Weirauch

Copyright by Duncker Presse-Agentur, Berlin — Illustration: K. Kint

Die Filmschauspielerin Gabriele Gollandt hat für die nächste Zeit alle ihre Pläne aufgegeben. Sie erwartet ein Kind, und es ist ihr gleichgültig, ob ihr Mann, Tony Gollandt, seine Chance nutzt, in dieser Zeit den künstlerischen Ruhm seiner Frau zu erreichen — oder sogar zu übertreffen. Inzwischen naht ihre schwere Stunde, die Stunde, die sie ungeduldig erwartet hat. Doch das Baby stirbt, und Gabriele muß sich mit der grausamen Wahrheit abfinden, daß aus ihrer Ehe mit Tony keine gesunden Kinder hervorgehen können. Gollandt hetzt unterdes von Erfolg zu Erfolg, und er lernt das Filmsternchen Belinda Orthmann kennen. Mit ihr und anderen Kollegen feiert er den glücklichen Abschluß seines Films. Belinda gesteht Gollandt, daß sie ein Kind von ihm erwartet.

Es ist spät, als Gollandt nach Hause fährt. Aber trotzdem fährt er langsam. Es ist, als ob seine wirbelnden Gedanken Hindernisse aufrichten, durch die sich die Wagenräder mühsam hindurchfressen müssen.

Er muß mit Gaby reden. Sie muß der Scheidung zustimmen. Nicht nur, daß er es selber notwendig findet, er hat es auch versprochen. Linda hat es nicht verlangt. Sie hat ihn mit einem so ungläubigen Staunen angesehen . . . Glücklich? Nein, nicht gerade glücklich. Aber wie kann sie glücklich sein, wenn sie ungläubig ist? Beinahe ist er ihr dankbar, daß sie nicht gejubelt hat. Sie weiß schließlich, was ihm bevorsteht. Und daß es nicht leicht für ihn ist . . . Er hat kein Recht, sich zu freuen.

Er hat sein Gesicht nicht so gut in der Gewalt, daß Gaby ihn nicht sofort beunruhigt ansieht: „Was hast du? Ist etwas passiert?"

„Nein", sagt er ausweichend. „Oder doch."

„Um Himmels willen, was denn? Hast du einen Menschen überfahren?"

„Aber nein." Sein Auflachen klingt bitter und gepreßt. „Man kann es viel-

„Aber du brauchst nicht verzweifelt zu sein", sagt er beruhigend. „Wenn Wolff die Sache in die Hand nimmt, wird es nicht sehr lange dauern."

leicht auch so nennen ... ich muß mit dir reden ..."

„Ja ... gut ... rede ..." Ihre Stimme klingt dünn und tonlos.

Der Tisch ist im Erker gedeckt. Sie sitzen auf ihren gewohnten Plätzen, aber keiner denkt daran, nach dem Besteck zu greifen.

Der Hund kommt und will begrüßt werden, Martha kommt und stellt eine Schale mit Obst auf den Tisch.

„Die Aufnahmen sind gut geworden", sagt Gollandt. „Fast alle ... willst du sie sehen?" Noch eine Minute Aufschub.

„Nachher", sagt Gaby zitternd vor Ungeduld. „Ich denke, du willst mit mir reden. Doch wohl nicht über die albernen Aufnahmen."

„Nein. Natürlich nicht." Er nagt an den bebenden Lippen. „Es ist nicht so leicht ... ich ... mir ist etwas passiert ..." Er bemüht sich um ein Lächeln. „Ich muß dir ein Geständnis machen."

„So." Ihr Gesicht ist kühl und ruhig, ihr Blick geht aus dem Fenster, irgendwohin über die fernen Bergketten, sehr weit weg von ihm. „Du hast mich betrogen. Das willst du mir doch wahrscheinlich sagen."

„Wenn du es so nennen willst ... ja."

„Und du findest es unbedingt notwendig, daß ich es weiß? Vielleicht wäre mir wohler, wenn ich es nicht wüßte."

„Das ist unmöglich, weil ... weil ... sieh mal, Gaby, wie wir zwei miteinander stehen ... du bist nicht nur meine Frau, du bist auch mein bester Freund ... du mußt mir helfen!"

Sie lacht. Sie bekommt es fertig, zu lachen. „Du bist witzig!"

„Es ist nicht so — nicht so einfach, wie du denkst ..."

„Aber nein. Es ist eine große Liebe. Oder etwa nicht?"

Es klingt hohnvoll. Das Blut schießt ihm heiß in die Stirn. „I c h habe das Wort ‚Liebe' noch nicht ausgesprochen."

„Ich würde es auch nicht ernst nehmen. Weil du gar nicht weißt, was das ist. Du bist viel zu sehr in dich selbst verliebt, um einen anderen Menschen zu lieben."

„Gaby!" sagt er entsetzt.

„Es ist doch so. Weißt du das nicht? Nein, wahrscheinlich weißt du es wirklich nicht."

„Ich bin also ein grenzenloser Egoist. Und ein eingebildeter Tropf dazu. Wenn du mich so siehst ... das habe ich allerdings nicht gewußt." Seine Lippen pressen sich aufeinander.

„Kein Mensch weiß, wie der andere ihn sieht. Wahrscheinlich siehst du in mir eine schafsgeduldige Frau, der man alles bieten kann."

„Was habe ich dir denn ‚geboten'? Einen unvorstellbaren Luxus." Sein Ton wird heftiger. „Daß ich nicht zu Hause sitzen kann und dir Gesellschaft leisten und trotzdem Geld verdienen, das liegt an meinem Beruf!"

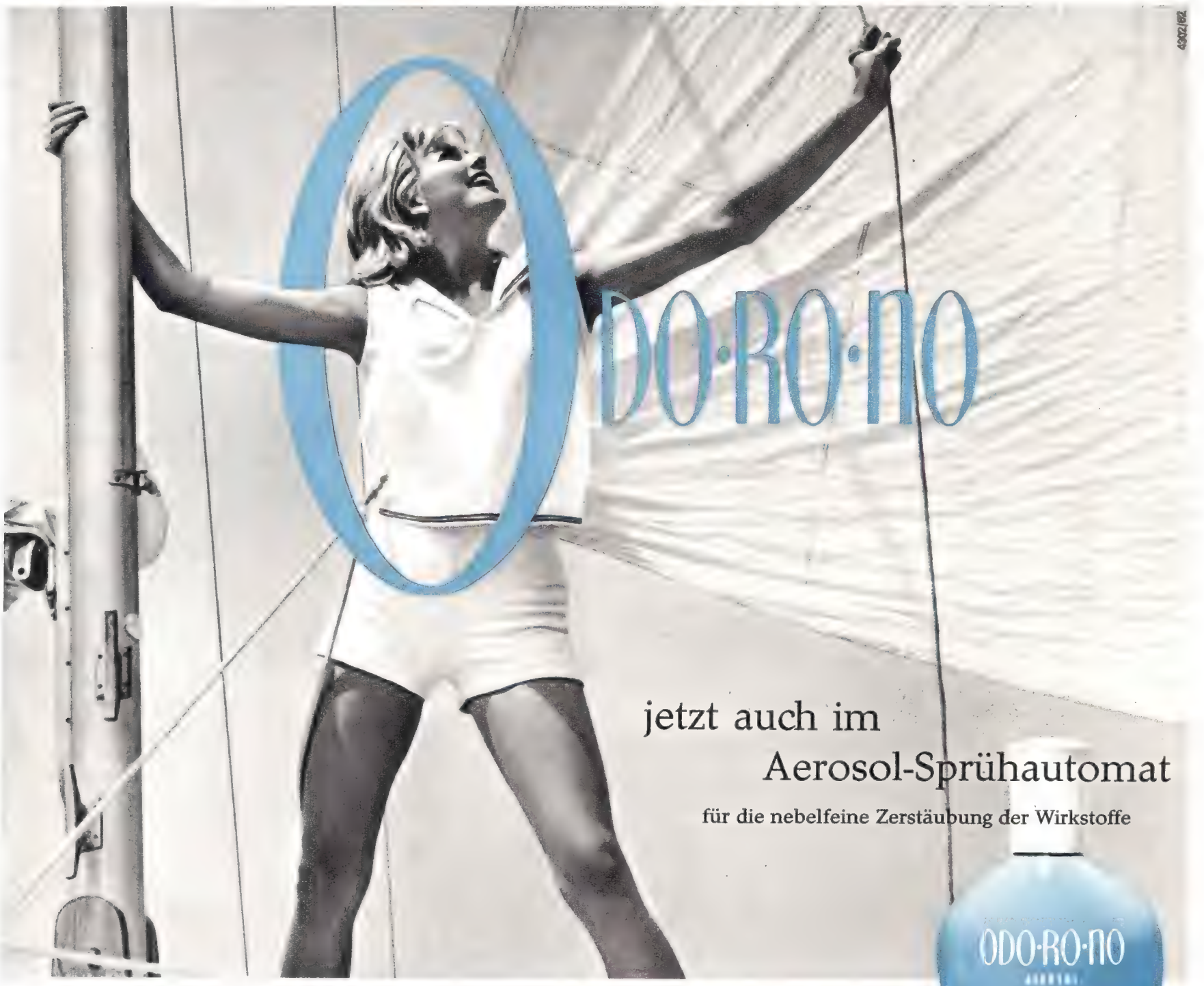
„Und daß du mit andern Frauen herumziehen mußt und Liebesszenen spielen, die dann in Ernst ausarten, das liegt auch an deinem Beruf!"

„Wahrscheinlich. Aber darum kann ich doch meinen Beruf nicht aufgeben."

„Aber nein! Wie könntest du! Es ist bestimmt der einzige, der zu dir paßt. Ich wollte, ich hätte einen Autoschlosser oder Buchhalter geheiratet, alles andere ..."

„Das steht dir ja immer noch frei."

Fortsetzung auf Seite 38



Ein Herz für Martina

Fortsetzung von Seite 37

„Du meinst, wenn wir geschieden sind? Ich denke nicht daran, mich scheiden zu lassen!"

Er schweigt eine Weile. Er sieht mit gesenkten Lidern auf seine Hand und auf das Messer, das er hin und her dreht. Die tiefstehende Sonne spiegelt sich in der blanken Klinge, bei jeder Bewegung zucken rötliche Lichtblitze auf . . .

„Ich wollte dich darum bitten", sagt er, ohne die Augen aufzuschlagen.

„So, wolltest du? Das ist ja ganz etwas Neues. Bitte, laß das Messer liegen, du machst mich nervös mit der Spielerei . . ."

auch noch später . . . Und dann sitzt du fest und kommst nicht mehr los, auch wenn du bereust . . . Ach, und w i e du bereuen wirst! Das will ich dir ersparen, zu deinem eigenen Besten. Tue, was du willst, ich werde mich damit abfinden, aber freigeben tue ich dich nicht. Nie, nie, nie! Und dafür wirst du mir noch einmal dankbar sein."

„Ich würde dir zunächst einmal dankbar sein" — Gollandt bleibt sehr beherrscht, er dämpft die Stimme, nur seine Augen brennen, und die Adern an seinen Schläfen schwellen und klopfen —, „wenn du mich auch einmal zu

Mondnacht

Es war, als hätt' der Himmel
die Erde still geküßt,
daß sie im Blütenschimmer
von ihm nun träumen müßt.

Die Luft ging durch die Felder,
die Ähren wogten sacht,
es rauschten leis' die Wälder,
so sternklar war die Nacht.

Und meine Seele spannte
weit ihre Flügel aus,
flog durch die stillen Lande,
als flöge sie nach Haus.

Joseph Freiherr von Eichendorff

„Ich möchte vernünftig mit dir reden. Du weißt ja noch nicht alles."

„Ach doch, ich weiß alles. Sie ist s o schön und s o jung, und sie liebt dich bis zum Wahnsinn . . . Kunststück, bei deinen Einnahmen! Und du liebst sie ebenso, du m u ß t sie besitzen, sonst verlierst du den Verstand. Und sie ist so unerhört anständig, so unschuldig! Darum mußt du deine Ehe kaputtmachen, darum mußt du dich scheiden lassen, darum mußt du sie heiraten. Aber im Grunde willst du das ja gar nicht. S i e will es, und vielleicht suggeriert sie dir, daß du es willst. Grundgütiger Himmel, das muß sich doch auf irgendeine andere Weise arrangieren lassen."

„Aber Schnu . . . aber Gaby, du weißt doch nicht . . ."

„Ich weiß mehr als du! Denn ich weiß, was nachher kommt. In sechs Wochen hast du sie über, vielleicht auch erst in sechs Monaten, vielleicht

Worte kommen lassen würdest. Du redest immer von Liebe und Leidenschaft und Habenwollen . . . darum dreht es sich gar nicht. Das Mädel kriegt ein Kind!"

Gabriele wird ganz still. Und sehr blaß. Sie bewegt kaum die blutlosen Lippen. Hauchleise bringt sie heraus: „Ein Kind . . . von dir?"

„Ja, natürlich von mir", sagt er zornig. „Sonst würde ich wohl kaum daran denken, sie zu heiraten."

„Ein Kind . . ." Gabriele murmelt es vor sich hin „. . . Sie kriegt ein Kind von dir . . ." Ihr Gesicht ist wie erstarrt in völliger Ausdruckslosigkeit.

„Ja. Du kannst jetzt sagen, das geht dich nichts an. Sie hat gewußt, daß ich verheiratet bin. So soll sie ihr Kind kriegen! Natürlich wirst du das sagen, aber . . ."

Gabriele öffnet die Augen . . . „Was berechtigt dich dazu, anzunehmen, daß ich das sagen werde?"

„Es liegt doch auf der Hand. Es soll kein Vorwurf sein. Ich würde es ganz natürlich finden, wenn du das sagtest . . ."

Sie schüttelt den Kopf. „Aber ich sage es nicht." Ihre Augen sind immer noch wie erloschen. Ihre Ruhe hat etwas Unheimliches. „Es ist diese Linda Orth, nicht wahr?"

„Ja", sagt Gollandt gequält.

„Was ist das für ein Mädchen?"

Er hebt langsam die Schultern. Er könnte sehr viel über Linda sagen — aber nicht Gaby gegenüber. „Sehr, sehr begabt. Steht am Anfang einer großen Karriere oder stand. Das kommt auch noch hinzu. Die Verantwortung. Sie hat sich ihr ganzes Leben verpatzt. Durch meine Schuld. Sie ist ganz verzweifelt. Irgendwie muß ich das wiedergutmachen . . ."

„Begabt", sagt Gabriele immer noch in dem gleichen ruhigen Tonfall. „Karriere . . . ich meine, paßt sie denn überhaupt zu dir?"

„Passen!" Er zuckt die Achseln.

In diesem Augenblick geht die Tür auf. „Kann ich abräumen?" fragt Martha. „Hier ist's ja noch dunkel . . . soll ich nicht Licht machen?"

„Nein!" ruft Gollandt heftig. Das Zimmer liegt völlig im Dunkeln. Durch die Erkerfenster schimmert noch ein Widerschein des Abendhimmels. „Lassen Sie uns in Ruhe, wir haben zu reden!"

Gabriele dreht den Kopf nach der Tür: „Nachher, Martha, wir sind noch nicht fertig mit dem Essen."

Gollandt muß daran denken, seine Koffer zu packen. Am fünfzehnten fangen die Aufnahmen an. Ob er Lust hat oder nicht, er muß in die Stadt. Martha hilft ihm beim Packen, Gabriele hilft ihm, sie schleppt hundert Dinge herbei, die ihm gehören und die er mitnehmen möchte.

„Wohin soll ich denn damit?" fragt er verzweifelt, als er die Berge sieht, die sich auftürmen. „Das kann doch genauso gut hierbleiben!"

„Nein, danke schön!" sagt Gaby mit einer Stimme, die nicht ganz fest ist. Es kann ein Zornbeben sein, aber vielleicht auch etwas anderes. „Denkst du vielleicht, ich möchte jedesmal, wenn ich ins Bad komme, deinen alten Bademantel da hängen sehen? Ich verzichte. Wenn du nicht genug Platz in den Koffern hast, dann bestell einen Spediteur. Laß ein paar Kisten packen und aufspeichern. Ich will nichts mehr in die Hände bekommen, was dir gehört."

Diese letzten Tage sind furchtbar.

Dann kommt der Moment, als er in das vollgepackte Auto steigen muß. Gollandt steht da mit Gaby, und sie reden Belanglosigkeiten.

„Ich bin doch nicht aus der Welt und vorläufig noch nicht mal in Afrika . . . wir können doch miteinander telefonieren . . . Ich sage dir auch nicht Adieu, Gaby, ich sage auf Wiedersehen: Wir sehen uns bestimmt bald wieder!"

„Sicher", sagt sie. „Wahrscheinlich schon bei dem Sühnetermin."

„Und auch sonst", sagt er herzlich. „Wir sind doch die besten Freunde. Und ich hoffe, daß wir's bleiben. Ich darf dich doch sicher mal besuchen?"

„Weiß ich, ob du darfst?" Ein Lächeln zittert um die blassen Lippen. „Das hängt doch wohl davon ab, ob dir deine Zukünftige es erlaubt."

Das ist für ihn das Stichwort, sich loszureißen und in den Wagen zu steigen.

Er fährt zu Linda.

„War es schlimm?" Sie legt mit einer scheuen Zärtlichkeit die schmale Hand gegen seine Wange. „Mein Armer! Wenn ich nicht selbst so verzweifelt wäre, würde ich dich noch viel mehr bedauern."

„Aber du brauchst nicht verzweifelt zu sein!" sagt er beruhigend. „Wenn Wolff die Sache in die Hand nimmt, wird es nicht lange dauern."

Ein undeutlicher Ausdruck zuckt über ihr Gesicht.

Es ist viel zu besprechen und zu regeln. Praktisches, Geschäftliches. Bis die Scheidung ausgesprochen ist, bleibt Linda in ihrer kleinen Wohnung und Gollandt im Hotel. Es ist Linda, die auf diese Notwendigkeit aufmerksam macht.

Vor Klatsch und Skandal hat Linda keine Angst, sie geht mit einem Achselzucken darüber hinweg.

„Hast du das Bild in der ‚Filmschau' gesehen?" fragt sie. Die Zeitung liegt griffbereit, aufgeschlagen. Ein Bild von Linda Orth. Ziemlich groß und sehr hübsch.

„Ist das der Scheidungsgrund?" steht daneben. „Nach gut unterrichteten Quellen soll die krisenfesteste Ehe der deutschen Filmwelt auseinandergehen. Anton Michael Gollandt und Bella Jerwis wollen sich scheiden lassen. Man sah Gollandt in diesem Sommer ziemlich häufig mit dem Sternchen Linda Orth. Sollte die reizende Linda die Ursache sein?"

Gollandt runzelt die Brauen. „Hast du dich geärgert?"

„Geärgert?" fragt Linda erstaunt. „Das Bild ist doch nicht schlecht! Natürlich — eine andere Veranlassung wäre mir lieber. Aber immerhin — es ist das erste Mal, daß ein Bild von mir drin ist."

Für Gollandt ist das wichtigste die Wohnungsfrage. Wo wollen sie wohnen, wenn sie verheiratet sind? Wo soll sein Kind geboren werden und aufwachsen?

Wo Michael will, natürlich. Linda hat sich darüber noch keine Gedanken gemacht. Sie ist von einer unerwarteten Nachgiebigkeit — oder Gleichgültigkeit.

Sie würden nie zu einer Wohnung kommen. Gollandt hat keine Zeit, sich darum zu kümmern, und Linda hat keine Lust. Es ist ein Glück, daß es Schimmy gibt.

„Laßt mich nur machen", sagt Schimmy. Und sie lassen sie machen.

So kommt es, daß Gollandt aus Afrika zurückkehrt und eine Wohnung vorfindet, fix und fertig eingerichtet bis zu den Bildern an der Wand und den Handtüchern im Schrank. Es ist nichts daran auszusetzen, Schimmy hat keinen schlechten Geschmack, und außerdem hat sie den besten Innenarchitekten und die teuersten Möbelhändler bemüht.

Linda hat die Wohnung nicht sehen dürfen, bevor Gollandt zurück war, sie hat auch nicht darauf gedrungen. Schimmy macht eine feierliche Handlung aus der ersten Besichtigung, sie schreitet mit klirrenden Schlüsseln voran wie ein Kastellan bei der Schloßführung. „Sehr schön!" sagt Gollandt. „Und so neu . . . muß man Filzpantoffeln anziehen?"

„Gar nicht neu", sagt Schimmy beleidigt. „Bitte sehr, es sind auch Antiquitäten da . . . die kannst du zurückgeben oder umtauschen."

Wirklich, es sind auch Antiquitäten da, sehr geschickt verteilt zwischen höchst modernen Möbeln. Es sind große Räume mit Riesenfenstern, nichts

Fortsetzung auf Seite 40

Viel länger frisch frisiert durch taft

Jeder Spiegel bestätigt es: taft gibt der Schönheit Ihrer Frisur Beständigkeit, den ganzen Tag hindurch. taft schenkt Ihnen das sichere Gefühl, immer gut frisiert zu sein. — Weil jedes Haar anders ist, gibt es taft in drei Sorten. Wie Ihr Haar auch beschaffen sein mag und welchen Festigungsgrad Sie auch wünschen — eine der drei taft-Sorten (taft grün, taft lila oder taft rosé) ist für Sie die richtige.

taft grün - für normales und leicht fettendes Haar. taft grün ist fettfrei. Es festigt Ihre Frisur nachhaltig und schützt sie zuverlässig vor Wind und Feuchtigkeit. taft grün erhält die duftige Haarfülle der Frisur und verhindert das vorzeitige Nachfetten.

taft lila - für trockenes und sprödes Haar. Es enthält Lanolin und ist zum Festigen der Frisur bei widerspenstigem Haar geeignet.

taft rosé - für nicht fettendes Haar. Zum Formen, Einlegen und Festigen der Frisur. taft rosé kann vor dem Frisieren sowohl ins feuchte als auch ins trockene Haar gesprüht werden und hilft Ihnen beim Modellieren der Frisur. Nach dem Frisieren auf das Haar gesprüht, gibt es der Frisur eine geschmeidige, sanfte Festigung.

In jedem Fachgeschäft – Sprühdosen DM 4,80 (taft grün und taft rosé auch zu DM 2,95 und DM 6,50)

Weil jedes Haar anders ist – drei spezielle Sorten taft von SCHWARZKOPF

Der Treffpunkt Ihrer Fernsehlieblinge

Soll man Dankbarkeit erwarten?

„Wer Dankbarkeit erwartet, wer ein Geschenk macht um einer Gegengabe willen, der ist bedauernswert. Schon die Freude des anderen sollte uns Dank genug sein", sagt Ida Ehre.

Heute zu Gast: Ida Ehre

Vor einiger Zeit erlebte ich, wie bei einem festlichen Anlaß ein Vater seiner Tochter ein Geschenk machte, das diese sich brennend gewünscht hatte. An die Erfüllung dieses Wunsches hatte sie aber nicht im Traum zu denken gewagt, weil ihre Eltern es sich eigentlich nicht leisten konnten, ihr ein solch kostspieliges Geschenk zu machen: einen Plattenspieler. Das Mädchen stand nun einen Augenblick fassungslos da, dann stürzte es mit Freudentränen in den Augen auf den Vater zu.

Ich weiß nicht, wer in diesem Augenblick seliger war, der Schenkende oder die Beschenkte? Der Vater hatte mit ganzem Herzen gegeben, und das Mädchen hatte es begriffen. Die Freude der Tochter war gleichzeitig die des Vaters und für ihn der schönste Dank.

Und so sollte es immer sein. Wer mit offenen Händen und mit ganzem Herzen gibt, wird keine Dankbarkeit erwarten, für ihn ist es schon beglückend, überhaupt geben zu dürfen.

Aber es sind ja nicht nur die materiellen Dinge, die wir geben und empfangen. Wenn ich mein Leben überdenke, so ist der erste Mensch, der mir unendlich viel gegeben hat, meine Mutter. Und ich habe immer nur genommen, ganz selbstverständlich.

So war meine Mutter

Was mir meine Mutter gab? Eine herrliche Kindheit! Mein Vater war früh gestorben — ich war damals erst zwei Jahre alt —, und Mutter hat uns, ihre sechs Kinder, ganz allein großgezogen. Von früh bis spät hat sie für uns gearbeitet. Wir waren nicht reich, und es gab bei uns kein Spielzeug. Aber wie schön war die Puppe, die aus einem Kochlöffel bestand, der mit einem Geschirrtuch umwickelt war. Und wie wunderbar konnte meine Mutter erzählen in den abgesparten freien Minuten ihres arbeitsreichen Lebens. Wir glaubten uns im Märchenland. Sie erzog uns mit unendlich viel Güte und Wärme, mit Klugheit und Humor. Kann eine Mutter ihren Kindern etwas Besseres geben? Sie gab aus einer unendlichen Fülle der Liebe. Ihr Leitsatz, den sie auch uns Kindern immer wieder einprägte, lautete: „Wenn einer die Hand öffnet, so gib!"

Erst sehr viel später, als ich selbst schon Kinder hatte, begriff ich, daß auch wir unserer Mutter viel gegeben haben. Welch ein Glück ist es doch, wenn unser Kind uns mit einem Lachen und ausgestreckten Ärmchen entgegengelaufen kommt! Kinder geben den Eltern so unendlich viel Freude!

Ein Wort, ein Blick, eine freundliche Geste können für einen anderen Menschen sogar schon ein großes Glück bedeuten. Mit 16 Jahren ging ich an die Akademie in Wien. Hier begriff ich, daß Geben und Nehmen in den Beziehungen von Mensch zu Mensch in ständiger Wechselwirkung stehen. Das ist wie mit einer Blume, der wir täglich Wasser geben und die uns durch ihre Blütenpracht immer wieder erfreut.

Während meiner Akademiezeit wurde ich einmal durch eine falsche Anschuldigung sehr bedrängt. Es wurden dort Jungen und Mädchen zusammen unterrichtet, und es gab eine „Anstandsdame", die immer während des Unterrichts dabeisaß und häkelte oder strickte. Der Professor, einer Verleumdung glaubend, kanzelte mich für etwas ab, das ich nicht getan hatte. Meine schwache Verteidigung wies er zurück. Er glaubte mir nicht. Da sah ihn die „Anstandsdame" mit einem langen, ernsten Blick an. Der Professor wurde unsicher, dann blickte er in mein tränenüberströmtes Gesicht, und plötzlich glaubte er mir. Dieser Blick war für mich ein unbeschreiblich schönes Geschenk.

Ich erntete Spott

Ein anderes Erlebnis hatte ich, als ich in Königsberg als ganz junge Schauspielerin auftrat.

Es spielte sich am hellichten Tage in einer der Hauptstraßen ab. An einer Laterne lehnte stöhnend ein großer, wuchtiger Mann, umringt von einer Menschenmenge. Ich drängte mich zu ihm durch. Er hielt die Augen geschlossen. Sein Atem ging rasselnd. Ich war überzeugt, daß er jeden Moment zusammenbrechen würde. Warum hilft ihm denn niemand? dachte ich erstaunt. Ich hielt sofort einen Wagen an und wuchtete den Koloß mit Hilfe des Kutschers hinein. Kaum saßen wir, als der Kopf des Mannes schwer auf meine Schulter fiel. Ich wandte mich ab und flehte im stillen: „Hoffentlich stirbt er jetzt nicht!"

Endlich, der Mann wohnte weit draußen in einem Vorort, waren wir am Ziel. Der Kutscher stieg vom Bock und sagte lachend: „Oh, Marjelche!" — Der Mann aber wankte, schwer auf mich gestützt, zum Hause. Ich klingelte. Seine Tochter öffnete — und dann schnauzte sie: „Na, Alter, hast wohl wieder deine Rente versoffen?"

Ich erntete für mein Samaritertum nur Spott. Gewiß, ich hatte keine Dankbarkeit gewünscht, ich hatte nur helfen wollen, aber es war doch eine bittere Enttäuschung. Damals — heute würde ich darüber lachen!

Nur wer wahrhaft geben kann, weiß auch um das Wunderbare im Nehmen! Schon ein kleiner unerwarteter Gruß kann uns unsagbar erfreuen, zeigt er uns doch, daß ein Mensch an uns denkt. Und liegt in dieser Freude nicht schon eine tiefe Dankbarkeit? Dankbarkeit ist doch eine ganz natürliche Regung in uns, die aus der Freude erwächst.

Wie bedauernswert sind doch diejenigen, die nur dann geben, wenn sie etwas damit erreichen wollen, die eine Gegengabe erwarten. Schon die Freude des Beschenkten sollte uns Dank genug sein.

Ihre

Ida Ehre

Ihr nächster Gast: Herta Staal

Ein Herz für Martina

Fortsetzung von Seite 38

ist beengt, vollgestopft, überfüllt. Es steht kein Blumentopf auf dem Fensterbrett und kein Strauß auf dem Tisch. Nur bizarr geformte Zweige in meterhohen Vasen auf dem Boden und Blattpflanzen in antiken Kübeln.

„Nun? Wie findet ihr euer neues Heim?" fragt Schimmy, Bewunderung heischend.

Linda nickt ernsthaft. „Sehr schön! Aber beinahe zu schade, um darin zu wohnen."

Die Ungeduld frißt an Gollandts Nerven. Er kann kein Aufgebot bestellen, solange er nicht geschieden ist. Er kann sich nicht trauen lassen, wenn er im Ausland filmen muß. Die Termine drängen sich, sie wirbeln in seinem Kopf, wenn er schlafen möchte und nicht schlafen kann. Er will verheiratet sein, ehe das Kind kommt, Wolff muß es schaffen!

Und Wolff schafft es. Im letzten, im allerletzten Moment. Am Morgen kommt das Scheidungsurteil, am Mittag bestellt Gollandt das Aufgebot, am Abend fliegt er nach Berlin. Er hofft, mit den Aufnahmen dort fertig zu sein, ehe die Trauung stattfindet. Natürlich ist er nicht fertig, er läßt sich einen Tag Urlaub geben, um zu heiraten . . . Eine Hochzeit zwischen Hin- und Rückflug, wie ein Aufenthalt auf dem Bahnhof! Und so ist sie denn auch.

Eine Stunde, bevor sie zum Standesamt fahren müssen, sind noch nicht einmal die Trauzeugen vorhanden. Gollandt hängt am Fernsprecher. Er hat Kollegen, mit denen er sich gut steht, die er fast Freunde nennen kann. Sie sind nicht da, sie sind irgendwo, tausend Meilen entfernt. Oder sie sind beschäftigt. Wenn sie vor der Kamera stehen, können sie so wenig weglaufen wie ein Arzt vom Operationstisch.

Aber Schimmy ist da. Und sie erbietet sich, ihm Trauzeugen zu beschaffen, soviel er haben will, dutzendweise. „Meinetwegen", sagt er erbittert, als er zum fünften oder sechsten Male den Hörer auflegt. „Fahr zur Filmbörse und engagiere ein paar Komparsen. Ist ja alles egal."

Als die Formalität erfüllt ist, fühlt Gollandt sich so erleichtert, daß er irgendwo eine Flasche Sekt trinken möchte, ein gutes Frühstück einnehmen.

Linda zieht die Brauen zusammen, zum erstenmal eigensinnig. „Dann mußt du allein gehen. Ich setz' mich doch nicht in ein Lokal — so wie ich aussehe."

Denselben Einwand hat sie auch, als Gollandt vierzehn Tage später aus Berlin zurückkommt und nun endlich die Einweihungsparty folgen könnte.

„Du kannst tun und lassen, was du willst, aber ich zeige mich nicht. Ausgerechnet vor Filmleuten! Ich sehe jetzt ausgesprochen häßlich aus!"

Gollandt hält es für eine Ausrede.

Er umgibt Linda mit Sorgfalt, mit Rücksicht. Sie tut ihm leid, denn sie scheint zu leiden. Nicht nur seelisch — sie leidet auch körperlich. Sie schläft schlecht, sie ißt kaum, sie spricht nur das Notwendigste — aus ihren großen, umschatteten Augen schreit die Angst.

Als Gollandt wieder einmal für vierzehn Tage in seiner Wohnung ist, wird die bestellte Baby-Ausstattung geliefert — reich und teuer wie für ein Fürstenkind. Linda hat kein Lächeln und keinen zärtlichen Blick für die hundert reizenden Sachen und Sächelchen.

„Ich glaube, du freust dich überhaupt nicht", sagt Gollandt enttäuscht.

„Freuen?" Ihr Mund zuckt bitter. „Ja, doch, natürlich ... wenn es nur erst vorbei wäre!"

„Aber Häschen." Er nimmt sie behutsam in den Arm. Er kann es ihr nachfühlen. „Du brauchst doch keine Angst zu haben. Du wirst in der besten Klinik bei dem besten Arzt sein — bei einem Arzt, der mich kennt und der mich schätzt, der dich behandeln wird wie eine Königin! Und der alles tun wird, um dir Schmerzen zu ersparen . . ."

„Ach, Schmerzen ..." Linda starrt mit zusammengezogenen Brauen vor sich hin. „Ich hasse Schmerzen. Aber ich habe keine Angst davor. Ich habe Angst . . . mein ganzer Körper . . . er kann doch nie wieder in eine menschliche Form kommen . . ."

„So ein Unsinn!" lacht Gollandt. „Weiter hast du keine Sorgen? Das wäre ja schlimm, wenn eine Frau nach jeder Geburt ihre Figur verlieren müßte. Meine Frau ist heute noch ..." Er verbessert sich erschrocken. „Ich meine, Gabriele hat doch auch ein Kind bekommen und wurde danach so schlank wie zuvor."

„Ja ... hoffentlich ..." Das Versprechen scheint Linda nicht zu stören. Vielleicht hat sie es überhört.

Auch die letzten qualvollen Stunden sind überstanden. Gollandt darf seine Tochter durch eine Glasscheibe betrachten — wem sie ähnlich sieht und ob sie eine Schönheit wird, kann man noch nicht entscheiden. Aber sie ist lang genug, schwer genug und in keiner Weise mißgeformt. Und ein paar Tage später, als sie in den Armen der Mutter ruht, findet Gollandt, daß sie viel hübscher und menschlicher aussieht als alle Kinder ihres Alters, die er je im Leben gesehen hat — sehr viele hat er allerdings noch nicht gesehen. Auf alle Fälle ist sie wert, im Bilde festgehalten zu werden, und er macht Aufnahme nach Aufnahme.

Von den Dutzenden von Bildern, die er vor Linda ausbreitet, ist er allerdings entzückter als sie. „Bin ich so häßlich geworden?" fragt sie verzweifelt.

„Quatsch!" sagt Schimmy, die dabeisitzt. „Es sind ganz ausgezeichnete Aufnahmen, wirklich . . . aber es sind Aufnahmen ohne Retusche, ohne Make-up . . . und außerdem hast du immer auf das Baby eingestellt. Für die Zeitung brauchen wir andere . . ."

„Ja!" Es ist, als ob ein Licht von innen Lindas schöne Züge verklärt, immer heller aus ihren Augen strahlt... seit Monaten haben ihre Augen nicht dieses Leuchten gehabt. „Du mußt mir einen Fotografen bestellen, Schimmy . . . und einen Friseur . . . ich Schaf, ich habe überhaupt nichts mitgenommen, nicht einmal einen Lippenstift . . . Micha, du mußt mir meine Schminksachen bringen . . . wirst du

Fortsetzung Seite 42

Der immergrüne Guajakbaum, das „heilige Holz" Argentiniens, schenkt uns ein weiches Harz von eigenartiger Duftfülle. Guajak - und die Düfte von Nelken, Orchideen, Jasmin und Geranien, von Citronen und bitteren Pomeranzen, von Myrrhen, Iriswurzeln, Sandelholz und Vanille - 134 leichte und schwere Düfte aus der ganzen Welt, vereint zum Wohlgeruch der „Kult" - faszinierend und jedem sofort sympathisch, ein Wohlgeruch, der wunderbar umschmeichelt.

Die „Kult" ist eine der besten Seifen ihrer Art, deren hautpflegende und schönheitfördernde Eigenschaften bisher nicht übertroffen wurden. Aber nicht allein das ist es, was der

KULT TYP INTERNATIONAL

von Woche zu Woche, von Tag zu Tag mehr treue Freunde gewinnt. Das bezaubernde Spiel dieser Düfte - der „Kult der Düfte" - das ist es, was alle diejenigen beglückt, die Sinn für Schönheit haben...

Normalgröße -.85
Sondergröße 1.20

Die Seife der kultivierten Welt

Waschen Sie
Schönheit in Ihr Haar!

POLYCOLOR Creme-Shampoo-Pastell gibt dem Haar gleichzeitig: duftige Reinheit – sorgsame Pflege – natürliche Farbschönheit. Sie können Ihren Naturton auffrischen, vertiefen, beleben und eine leichte Ergrauung ausgleichen. Sie können zarte oder tiefe Naturtöne und auch leuchtende Modetöne unter den 17 Nuancen wählen. Die Wirkung dieses Schönheits-Shampoos wird immer reizvoll sein. Sie erhalten POLYCOLOR in Drogerien, Parfümerien und anderen Fachgeschäften. Haarkosmetisch geschulte Fachleute beraten Sie gern über die moderne POLY HAAR-KOSMETIK

POLY
HAAR-KOSMETIK

Haar und Frisur
pflegt man gern selbst

Ein Herz für Martina

Fortsetzung von Seite 41

sie finden? Alles, was auf meinem Frisiertisch steht . . . und in der Mittellade . . ."

Die Bilder werden ganz bezaubernd, und Linda ist beschäftigt: erst mit den Vorbereitungen, der Bekleidung, dem Make-up, den Probe-Abzügen und schließlich den zahlreichen Fach- und anderen Zeitschriften, die ein Bild gebracht haben. Sie freut sich, sie ist entzückt, sie kritisiert . . . auf einem Bild hat sie ein törichtes Gesicht gemacht, auf einem anderen sind die Schatten zu scharf, da wirkt der Lichtschein auf ihrem Gesicht sehr gut, da kommen die vielen Blumen prachtvoll zur Geltung — von dem Baby spricht sie nicht . . .

Gollandt hat gerade noch Zeit, der Taufe seiner Tochter beizuwohnen, ehe er nach Rom fliegt. Es ist eine erhebende Feier. Die Wohnung sieht aus wie ein Blumenladen, viel Prominenz ist versammelt, dazu Fotografen und Reporter. Es ist eine großartige Gelegenheit für zwanglose geschäftliche Unterhaltungen: Regisseure können sich ihre Darsteller aussuchen, Schauspieler können sich um Rollen bewerben, alle zusammen können sich fotografieren lassen und haben Hoffnung, in die Zeitung zu kommen — und zwischendurch und nebenbei wird ein Kind getauft.

Zu Gollandts Bedauern hat Reutter die Patenschaft abgelehnt, obgleich er die Zeit erübrigt hat, anwesend zu sein. Reutter hätte Gollandt gern den Gefallen getan, aber er nimmt die Verantwortung zu schwer. „Natürlich will ich mich um das Wurm kümmern, solange ich lebe", hat er gesagt. „Aber ich soll doch sozusagen einen Eid ablegen, es im christlichen Glauben zu erziehen — nee! Dazu fühle ich mich nicht befähigt."

Die Schymanski quält sich nicht mit solchen Skrupeln. Sie kann alles, sie kann auch Taufpatin sein. Sie ist zwar nicht gerade fotogen, wenn sie das kleine Bündelchen im Arm hält, dafür ist die junge Mutter ein desto dankbareres Objekt für alle Kameras.

Linda sieht bezaubernd aus. Sie war ein gutgewachsenes, hübsches junges Mädchen — jetzt ist sie eine Schönheit. Gollandt kann stolz auf sie sein, und er ist es auch.

Die Namen für den Täufling sind schon seit Monaten festgelegt. Es ist Linda gewesen, die für ein Mädchen den Namen „Gabriele" vorgeschlagen hat. Gollandt hat sich zornig und verlegen dagegen gesträubt. Er hält es für Hohn, durch Eifersucht veranlaßt. Aber Linda ist es ernst. „Ich mag den Namen", hat sie ruhig erklärt. „Und ich mag auch deine Frau. Als ich sechzehn, siebzehn war, habe ich für sie geschwärmt."

Taufpate oder nicht — da Reutter Martin heißt, wird die kleine Person Martina Eva Ulrike Gabriele heißen. Vorläufig heißt sie „Wuzl".

Die Wachskerzen sind niedergebrannt, die Blumen sind verwelkt, Gollandt ist abgeflogen — Linda hat nichts zu tun. Nichts, nichts, nichts. In der Küche waltet eine Köchin, in den Zimmern ein Stubenmädchen und eine Putzfrau, um das Baby kümmert sich eine geprüfte und bestempfohlene Nurse — Linda kann unbeschwert und unbelastet ihr Leben genießen. Sie weiß nur nicht, wie. Die erste Woche ist noch nicht ganz vorüber, als Schimmy angetrabt kommt, furchtbar eilig, nur auf einen Sprung. „Ich wollte nur mal sehen, was du machst."

„Ich?" sagt Linda mit brennenden Augen. „Ich bin im Begriff, wahnsinnig zu werden!"

Schimmy lacht. „Solche Sehnsucht nach dem Göttergatten?"

„Ja, vielleicht . . . wenn Micha da wäre, würde vielleicht etwas vorgehen. Weißt du, wie ich mir vorkomme? Die Taufe — das war sozusagen das Finale vom letzten Akt. Dann ist der Vorhang gefallen, und mich hat man vergessen . . . auf der leeren dunklen Bühne . . ."

„Na — so leer und dunkel . . ." Schimmy streift mit einem vorwurfsvollen Blick die selbstgeschaffene Pracht. „Du brauchst dich doch nicht zu langweilen . . . Du kannst ausgehen, dir Gäste einladen . . ."

„Wohin denn? Wen denn?" fragt Linda, zitternd vor Ungeduld und Empörung. „Ich kenne doch keinen Menschen. Die großen Kolleginnen kenne ich noch nicht, die kleinen kenne ich nicht mehr! Darf ich nicht mehr kennen! Ich kann mir doch nicht die Mädel aus der Chorgarderobe einladen! Wie würde denn das aussehen? Als ob ich protzen wollte — zeigen, was ich alles erreicht habe . . . und dabei . . ." Sie springt auf und streicht mit den Händen über die schmalen Hüften. „Sag mal, findest du, daß ich dicker geworden bin?"

„Keine Spur", sagt Schimmy nach einem abschätzenden Blick. „Vielleicht oben herum . . . eine Kleinigkeit."

Fortsetzung folgt

FÜR Sie

Sommerliche Gastlichkeit

Der umfangreiche bunte Sonderteil mit vielen neuen Rezepten und praktischen Anregungen für kleine und große Festlichkeiten, einem Sonderkurs im Kaffeekochen und einem ausführlichen Küchenplan für Ihren Camping-Urlaub.

Sie dürfen lieblich oder herzhaft schmecken, sie können eine sättigende Mahlzeit abgeben oder als Schleckerei zwischendurch angeboten werden.

Erfrischende Köstlichkeiten

Wir präsentieren Ihnen hier Delikatessen, die eine Krönung des Mahles, ein würziger Imbiß für den Sonntagnachmittag oder Glanzpunkt eines gastlichen Sommerabends sein können. Sie bereiten diese Köstlichkeiten schon vor Eintreffen Ihrer Gäste zu und servieren sie kalt. Sie können sich dann ganz Ihren Freunden widmen.

Kräftige Sülze

Nach den eingesetzten Zahlen auf dem Foto oben links finden Sie hier die Rezepte für die leckeren Dinge, die Sie auf der farbigen Umschlagseite schon bewundern konnten:

1 Frankfurter Gelee

Zutaten:

Knapp 1 l Fleischbrühe (auch aus Würfeln), Saft einer Zitrone, 1 Schuß Essig, Salz, einige Pfefferkörner, 1 Glas Weißwein, 16 Blatt weiße Gelatine. – 1 hartgekochtes Ei, 1 kleine Dose Erbsen, 500 g Frankfurter Würstchen, 300 g Tomaten, frische Kresse oder Petersilie.

Zubereitung:

Lassen Sie vollständig entfettete Brühe mit Zitronensaft, Essig, Salz, Weißwein und Pfefferkörnern 10 Minuten lang kochen. Vom Feuer nehmen und die vorher eingeweichte, danach im Wasserbad aufgelöste Gelatine dazugeben. Diese Flüssigkeit seihen Sie durch ein Sieb und halten sie bei Zimmertemperatur, damit sie nicht erstarrt. (Notfalls auf warmes Wasser stellen.) Nun schwenken Sie eine große Schüssel mit kaltem Wasser aus, geben einen Kreis Eierscheiben hinein, darüber so viel Sülzflüssigkeit, daß die Eier gerade bedeckt sind. In den Kühlschrank stellen, erkalten lassen. Danach kommen auf diese Schicht die abgegossenen Erbsen. Sie werden ebenfalls mit dem Sülzwasser knapp bedeckt und kommen zum Erstarren in den Kühlschrank. Die dritte Lage besteht aus den Würstchen. (1 × längs und 1 × quer gelegt.) Nachdem die Würstchen in der Sülzflüssigkeit steif geworden sind, geben Sie eine letzte Lage, und zwar Tomatenscheiben und die restliche Sülzflüssigkeit, in die Schüssel. Bis zum nächsten Tag kühl stellen. Die Sülze wird auf einen großen flachen Teller gestürzt und mit Kresse und Tomatenstückchen verziert. Hilfe beim Stürzen: Ein heißes Tuch um die Schüssel legen oder sie einige Sekunden in heißes Wasser stellen.

Salat und Fleisch

2 Bauernsalat

Zutaten:

250 g rohe Äpfel, 250 g gekochte Sellerie (auch a. d. Glas), 500 g gek., abgepellte Kartoffeln. Zum Marinieren: Etwas Brühe. Für die Soße: 2 Eigelb, 1/4 l Öl, 125 g Sahnequark, etwas Essig, 1 Prise Zucker, 1 Teel. Senf, Salz und Pfeffer, kleingeschnittener Schnittlauch.

Zubereitung:

Äpfel, Sellerie und Kartoffeln — alles in Würfel geschnitten — lassen Sie etwa 1 Stunde in der gut abgeschmeckten Brühe ziehen. Inzwischen bereiten Sie die Majonäse: Eigelb verrühren Sie mit Öl, das Sie tropfenweise hinzufügen. Das Ganze mischen Sie mit dem glattgequirlten Sahnequark und schmecken mit den Gewürzen ab. Dann über den Salat geben, Schnittlauch dazu und in einer Schüssel mit Salatblättern und Tomaten anrichten.

3 Geröstete Schweinshaxe

Zutaten:

1 1/2 kg Schweinshaxe (Stelze), 3 EBl. Essig, 1 gestrichener Teel. Senfmehl, etwas brauner Zucker, 1 Prise Ingwerpulver, 1 Prise Salz.

Zubereitung:

Bestreuen Sie das Fleisch mit wenig Salz und ritzen Sie die Schwarte der Haxe so ein, wie Sie es auf unserem Foto sehen. Nun rühren Sie den Essig, das Senfmehl, die Prise Ingwer und den braunen Zucker zu einer Masse und bepinseln damit die Schwarte. In den vorgeheizten Ofen schieben, bei Mittelhitze in 2 Stunden garen. (Für jedes weitere Pfund 1/2 Stunde Garzeit dazurechnen.) Den kalt aufgeschnittenen Braten garnieren Sie mit ausgehöhlten, roten Äpfeln, die Sie mit wenigen Weintraubenstückchen gefüllt haben. Mit Kresse oder grüner Petersilie garnieren.

Süsse Fruchtbecher

Wenn in den Frühsommerwochen die ersten frischen Früchte auf den Markt kommen, dann können Sie mit diesen leichten, köstlich schmeckenden und rasch bereiteten Fruchtbechern Ihren Gästen etwas ganz Besonderes und Naturreines bieten.

Die hier angegebenen Mengen reichen für etwa acht Normalportionen aus, die Sie in tiefen Cocktailgläsern, aber auch in großen Rotweingläsern oder Sektschalen servieren.

Bringen Sie zu solchen schaumigen Fruchtspeisen (Mousseline-Cremes oder „Mousses" genannt) leichtes Gebäck auf den Tisch. Früchte, die sich für die Zubereitung solcher Cremespeisen eignen, sind: Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, rote Johannisbeeren, Aprikosen und Pfirsiche. Man kann auch Tiefkühlobst verwenden.

Zutaten:

500 Gramm Obst (gewaschen, entkernt), 1 Teelöffel Zitronensaft, Prise Salz, 3 Eiweiß, 2 Tassen Schlagsahne, 150 Gramm Zucker.

Zubereitung:

Mixen Sie das gewaschene, entkernte und gut abgetrocknete Obst mit 100 Gramm Zucker im Mixer. Wenn Sie Tiefkühlobst verwenden, genügt es, den Zucker in das aufgetaute Obst einzurühren und die Masse leicht zu pürieren.

Geben Sie Zitronensaft und Salz dazu und schlagen Sie die beiden Eiweiß unter Hinzufügen von 50 Gramm Zucker (nach und nach) zu einem sehr festen Schnee (er muß richtige, steife Berge bilden können!).

Nun schlagen Sie die Schlagsahne — mit dem Handrad oder mit dem Handquirler — ebenfalls sehr steif.

Ziehen Sie den steifgeschlagenen Schnee vorsichtig unter die Fruchtmasse und mischen Sie dann, ebenfalls ganz leicht und vorsichtig, die geschlagene Sahne unter das Ganze. Sofort in Gläser füllen, oben mit einigen Früchten garnieren und unverzüglich servieren.

FÜR SIE-Farbfoto von Juliette Lasserre: Gläser: Theresienthal.

Der zarte Schmelz der frühen Früchte
gibt diesen Schaumbechern Farbe und Würze

Kühle Mixgetränke für liebe Gäste

Gewußt was, wie und womit gemischt — darauf kommt es beim Mixen an, und darüber berichtet Ihnen die folgende

FÜR SIE-Cocktailkunde

Unentbehrlich in der Bar

1 langer Barlöffel
zum Abmessen der Zutaten (wenn Sie keinen besitzen, nehmen Sie einen Teelöffel),
1 Zitronenpresse,
1 Korkenzieher,
1 scharfes Messer
zum Schneiden der Früchte,
1 Schneidebrettchen,
Trinkhalme und Spießchen,
1 Meßglas
mit Angaben in ccm. (Haben Sie keines, richten Sie sich nach einem Südweinglas: es faßt im allgemeinen 50 ccm.)

Neben diesen reinen Mixgeräten dürfen in Ihrem Barvorrat — vor allen Dingen im Sommer — Früchte, Eis (im Kühlschrank gefroren) und mehrere Sorten Sprudel nie ausgehen.

Ein Grundstock muß vorhanden sein

Klares Eis
(in Würfeln oder zerbrochen),
etwas Zucker
(feiner und Würfelzucker),
einige Eier,
Zitronen und Orangen
(aus der Schale, die Sie zwischen den Fingern pressen, gewinnen Sie das oft im Rezept angegebene Zitronen- oder Orangenöl),
frisches Obst nach Belieben,
Maraschinokirschen
(im Rezept kurz als Kirsche bezeichnet),
würzige Oliven,
Angostura-Bitter
(im kleinen Fläschchen, versehen mit praktischem Spritzkorken),
reichlich Sodawasser
(auch im Syphon),
einige Flaschen Bluna
(Sprudel mit Frucht-Geschmack),
und Ginger Ale
(Sprudel mit Ingwer-Geschmack).

Außerdem gehören in jeden Barvorrat Obstsäfte für Nichtalkoholiker und ein Likör für alle, die ihn dem Mixgetränk vorziehen.

Shaken - Schütteln - Mixen

Die meisten Mixgetränke bereiten Sie in einem Shaker. Shaker und Schüttelbecher ist das gleiche! Er besteht aus einem größeren Unterteil, auf dem ein abnehmbares Oberteil sitzt, das den Schüttelbecher gleich verschließt. In ihm ist auch das Sieb eingebaut. Das Schütteln oder Shaken in einem solchen Becher soll durchschnittlich nur 5 bis 15 Sekunden dauern, nur bei Mixgetränken mit Ei schütteln Sie entsprechend länger. Beim Mixen dagegen wird das Getränk nur kräftig gerührt (das kann im Mixbecher einer elektrischen Küchenmaschine geschehen oder mit einem Mixquirl). Gewöhnlich geben Sie alle zu mixenden Zutaten in den unteren Behälter des Shakers (auch Mixbecher genannt) und rühren sie mit einem langen Barlöffel oder mit einem Glasstab kräftig um.

Bunt wie Cocktails sind die Gläser

Sie können für Mixgetränke bereits vorhandene Gläser benutzen: für einen Cocktail zum Beispiel das Südweinglas oder eine größere Likörschale. Denken Sie jedoch an die Anschaffung neuer Gläser, dann wählen Sie für Cocktails schrägwandige, kurzstielige Gläser (50—60 ccm). Aus diesen Gläsern dürfen Sie später ebensogut Apéritifs und Südweine anbieten.

Haben Sie Sektschalen oder -kelche? Dann füllen Sie sämtliche Sekt-Cocktails hinein, aber auch mit Sodawasser aufgefüllte . Mixgetränke (Flips, Cobblers, Daisies).

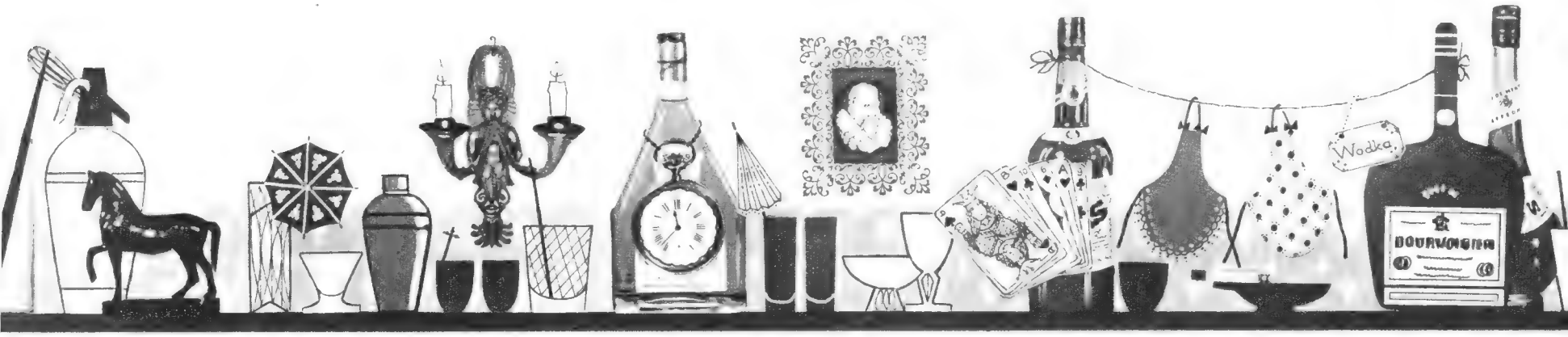
Als sehr nützlich erweisen sich becherförmige Limonadengläser oder Whiskytumblers. Sie servieren darin die beliebten „long drinks" (Fizzes, Egg-Noggs, Sours).

Zusammenspiel aller Ingredienzen

Für das Gelingen Ihrer Mixgetränke ist es überaus wichtig, daß Sie die im Rezept angegebenen Maße genau einhalten. Ein Quäntchen zuviel von diesem, ein Viertelchen zuwenig von jenem — und schon wird aus dem gewollten Getränk ein ganz anderes. Vielleicht kommen Sie auf diese Weise zu einem neuen Rezept? Leider können Sie aber häufiger Pech damit haben! Hier einige interessante Maßangaben:

1 Spritzer (dash)	*1 ccm*
1 Schuß (Teelöffel)	*5 ccm*
1 Barlöffel (Mixlöffel)	*5 ccm*
1 Eßlöffel	*15 ccm*
1 Likörglas	*25 ccm*
1 Südweinglas	*50 bis 60 ccm*
1 Cocktailglas	*60 bis 65 ccm*
1 Sektkelch oder -schale	*100 ccm*
1 Limonadenglas	*200 ccm*

Ist ein Rezept nicht in ccm angegeben, sondern in 1/4, 1/2, 3/4 o. ä., dann benutzen Sie zum Abmessen immer nur ein Glas gleicher Größe.



Farbfoto: Jacques Schumacher. String-Regal, gesehen bei Ordnung, Möbelhaus, Hamburg.

Ehe Sie Gäste zu einem „Bar-Abend" einladen, zu einem Abend also, an dem Sie vorwiegend „Gemixtes" anbieten, werden Sie sich überlegen, wo Sie die verschiedenen Gläser und die bereitgestellten Zutaten am besten unterbringen. All das muß an einem solchen Abend griffbereit sein, weil die Mixgetränke bekanntlich erst unmittelbar vor dem Trinken zubereitet, dann direkt in die Gläser gegossen und sofort kredenzt werden. Auf dem nebenstehenden Farbbild scheint dieses Problem gelöst: Das Bücherregal wurde hier zur willkommenen Abstellfläche!

Diesen Vorschlag können Sie mit Erfolg nachahmen, wenn Ihr Barschränkchen (das normalerweise lediglich Gläser und Flaschen für den „täglichen Hausbedarf" faßt) in der Nähe eines Regals seinen Platz hat. Dann entfernen Sie für den bevorstehenden Gästeabend eine Vase, die dort stand, ebenso die dekorative Topfpflanze und die platzraubende, breite Obstschale. Bringen Sie dafür alle benötigten Gläser und Flaschen (davon aber nur solche, die nicht in den Kühlschrank gehören!), Würfelzucker, Zitronen und Orangen, Fruchtsirup, Trinkhalme, Knabberzeug und anderes darauf unter. Ihre Gäste werden das sehr begrüßen, denn nichts ist schlimmer als Flaschen, die auf oder unter dem Couchtisch stehen, nur, weil nirgends mehr ein Platz dafür vorhanden ist.

Oder denken Sie daran, sich erst eine Bar-Ecke einzurichten? Wie wäre es, wenn Sie gleich einen Teil Ihres sicher vorhandenen Regals dazu auserwählten? Die Wand hinter diesen Fächern könnten Sie mit einer kräftig gemusterten Tapete verkleiden. Auf und in der Nähe des Bar-Regals dürfte auch Ihr „Museum" Platz finden: Geliebte Stücke, von denen Sie sich nicht trennen können oder die Sie von Ihren Reisen mitgebracht haben (ein Holzschuh aus Holland zum Beispiel, ein handgemalter Krug aus dem Süden, ein nachgebautes Auto von 1910, die Geige, auf der Ihr Mann schon lange nicht mehr übt). Sie werden feststellen, daß die Bar-Ecke dadurch eine der gemütlichsten in Ihrem Zimmer geworden ist! Zum Ausprobieren aller interessanten Mixrezepte, die Sie auf den nächsten Seiten finden werden, haben Sie dann einen guten Grund und finden sicherlich hin und wieder Gelegenheit dazu.

Zunächst jedoch lädt Sie unsere reizende Barmixerin auf dem Foto ein, einen zünftigen „Mousquetaire" zu kosten. Nehmen Sie also: 1/2 Whisky, 1/4 Cointreau, 1/4 Zitronensaft. Geben Sie die im kleinen Whisky- oder Becherglas abgemessenen Zutaten in Ihren Shaker und schütteln Sie kräftig. Eingießen und . . . „Auf Ihr Wohl!"

Fortsetzung auf Seite 48

COINTREAU

Kühle Mixgetränke für liebe Gäste

FÜR SIE-Cocktailkunde

Fortsetzung von Seite 46

Ist Mixen Männersache? Durchaus nicht! Das Wort „Cocktail" selbst beweist es, wollen wir jenem Historiker glauben, der folgendes berichtet: Oxo Chiti war ein schönes Aztekenmädchen, das die Gunst seines Herrschers mit einem köstlichen Mixgetränk gewann. Der Name der jungen Dame aus dem alten Mexiko wurde zum Namen des Getränkes, „Oxo Chiti" aber wurde zu „Cocktail" entstellt. Gewiß gewinnen auch Sie „seine" Gunst, wenn Sie ihn mit einem der Cocktails überraschen, die wir Ihnen empfehlen.

Basis:
Weinbrand oder Cognac
Dazu:
Sekt, Grenadine, Wermut-süß, Curaçao

Dixie

In ein Glas kommen: 1 doppelter Weinbrand und 1 Schuß Curaçao. Mit Bluna (eisgekühlt) auffüllen.

Eskimo

Ein Weinglas oder eine große Likörschale wird mit dem Rand in Zitronensaft, danach in ein Gefäß mit Zucker getaucht. Zwei Maraschinokirschen am Spießchen kommen hinein. In einem Shaker schütteln Sie den Saft einer halben Zitrone mit 2 Spritzern Angostura, 3 Spritzern Wermut-süß und 1 Glas Cognac und seihen den Cocktail in das Glas, dessen Rand die Kruste aus „Schnee" ziert.

Brandy-Sling

Geben Sie in einen Tumbler (ein Achtel- oder Viertelliterglas ohne Stiel) 3 bis 4 Stückchen Eis, den Saft einer halben Zitrone, 2 Barlöffel Zukker, 40 ccm Weinbrand und füllen Sie diese Grundzutaten mit Sekt auf.

Olympia

Im Schüttelbecher ist Eis, dazu kommen: ¼ Curaçao, ¼ Orangensaft, ½ Cognac. Shaken und in ein Cocktailglas oder eine Likörschale füllen.

Minz-Daisy

Schütteln Sie den Saft einer halben Zitrone, 1 Barlöffel Grenadine und 1 Glas Weinbrand (50 ccm) im Shaker. Seihen Sie alles in ein Glas, füllen Sie mit Soda auf und verzieren den Drink — wenn möglich — mit frischer Minze, sonst mit Früchten.

Basis:
Gin
Dazu:
Dubonnet, Wermut-trocken

Fizz-royal

In den Schüttelbecher geben Sie 5 walnußgroße Eisstückchen, darüber 1 bis 2 Barlöffel Zucker, 1 ganzes Ei, den Saft einer Zitrone und 40 ccm Gin. Gut schütteln, in ein Glas füllen und mit Sodawasser aufgießen. Trinkhalm dazu, unverzüglich servieren.

Salomé

⅓ Gin, ⅓ Dubonnet, ⅓ Wermut-trocken, in einem Shaker schütteln, in ein Glas seihen, in dem an einem Spießchen eine süße Kirsche steckt.

Tom Collins

In ein hohes Limonadenglas kommen: Eisstücke, 2 Barlöffel Zucker, der Saft einer halben bis ganzen Zitrone, 40 ccm Gin. Mit Soda auffüllen und eine Zitronenscheibe hineingeben. Trinkhalm dazu servieren.

Dry-Martini

Mischen Sie im Mixbecher: ¼ Wermut-trocken, ¾ Gin, Eis. In ein Cocktailglas seihen, 1 Olive am Spießchen hineingeben, andere dazustellen.

Basis:
Liköre, z. B. Cherry-Brandy, Eierlikör, Creme de Cacao, Pfefferminzlikör, Kirschlikör
Dazu:
Gin, Früchte und Schlagsahne

Singapore-Sling

Schütteln Sie in einem Shaker: ⅙ Zitronensaft, ⅔ Gin, ⅓ Cherry-Brandy. In ein Glas seihen, in dem Eiswürfel und eine Zitronenscheibe liegen. Dann mit Sodawasser auffüllen.

Morgengruß

In ein Kelchglas geben Sie ein Glas Eierlikör und ½ Gläschen Cherry-Brandy. Auffüllen mit Ginger-Ale. Trinkhalme dazu. **Oder:** 1 doppelter Eierlikör wird mit kühlem Bluna aufgefüllt. Ebenfalls Trinkhalme dazu.

Fideler Mops

Füllen Sie eine Likörschale zur Hälfte mit Kirschlikör und geben Sie genau in die Mitte 2 Teel. Eierlikör.

Engelskuß

In ein kleines Glas geben Sie zuunterst Creme de Cacao oder einen Kaffeelikör, darüber eine Lage Schlagsahne, darauf eine Erdbeere.

Nordpol

In eine Likörschale kommt sehr viel feines Eis. Darüber nun jede Art von Likör— sehr erfrischend ist zum Beispiel Pfefferminzlikör. Zwei kurze Trinkhalme kommen hinein: mit einem trinken Sie, den anderen — mit einer daran aufgespießten Kirsche — lassen Sie ein Veilchen im Getränk zum Durchziehen. Für dieses Rezept eignen sich außerdem ein Creme de Bananes oder ein Creme de Mandarine, beides sehr süße Fruchtliköre.

Basis:
Rum
Dazu:
Cointreau

Sonnenschein

½ Rum, ¼ Zitronensaft, ¼ Cointreau im Shaker schütteln, in ein lustig verziertes Cocktailglas seihen.

Fortsetzung auf Seite 50

Für DM 1,– bei Ihrem Kaufmann

das ganz gesunde* Bonbon ist da!

Liebe Mutter, bitte lesen!

Ein Bonbon, voll von guten, lebenswichtigen Vitaminen, ein Bonbon, das frisch und munter macht, dafür sorgt, daß Kinder kräftig werden, mithilft, daß sie gut gedeihen, ist jetzt da.
Ein Bonbon, das besser schmeckt als viele andere, ein Bonbon, das so gesund und wichtig ist wie Sonnenschein und Obst und frisches Gemüse – hier ist es: **nimm2**
Das Bonbon mit den zehn lebenswichtigen Vitaminen, die Kinder täglich brauchen – und Erwachsene auch. Darum: nimm zwei Bonbons täglich für den Vitamin-Haushalt. Und mehr, weil's so gut schmeckt. Bitte fragen Sie Ihren Kaufmann nach **nimm2** – er hat eine kostenlose Probe für Sie!

nimm2 das ganz gesunde Bonbon

*Jedes **nimm2** enthält in gesunder Zusammensetzung zehn lebenswichtige Vitamine: **A** für Augen, Bindegewebe, ungestörte Entwicklung; **B1** für Nerven, Stoffwechsel; **B2** für Verdauung, Energieausnutzung; **B6** für Zähne, Nerven, Haut; ● Niacin für Wohlbefinden, Verdauung, Nerven; ● Pantothenat für Stoffwechsel, Haare, alle anderen Hautorgane; **B12** für Blutbildung; **P** für Bindegewebe, Kreislauf, geregelten Blutdruck; **C** für Zahnfleisch, Leistungssteigerung und erhöhte Widerstandskraft; **E** für Muskeln, Kreislauf, Drüsenfunktion.
Die Herstellung dieser Bonbons wird ständig wissenschaftlich überwacht.
Staatl. geprüfter Lebensmittel-Chemiker

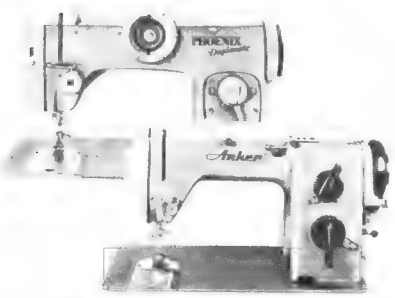
Wundervolle Welt

des Nähens

sagt man zum Reichtum
der Nähfunktionen
unserer Spitzenmodelle

Anker Spezialautomatic

PHOENIX Duplomatic



über 220 verschiedene Nähfunktionen,
über 1500 Zierstich-Kombinationen

eingebaute Stick- und Stopfautomatic,
automatisierte Knopflocheinrichtung,
Bieseneinrichtung, Bandeinfasser,
Lochstickeinrichtung sowie viele
weitere Spezialitäten.

Fordern Sie kostenlos Prospektmaterial an

Anker
PHOENIX

BON
162/G

ANKER-PHOENIX Nähmaschinen AG Bielefeld

Preiswerte, sofort lieferbare
UMSTANDSKLEIDER

Bitte farbigen SOMMER-MODELL-KATALOG mit Stoffmustern kostenlos anfordern!

LIANA MODEN

NÜRNBERG 2
Postfach 1549 · Abteilung Z
FIL. HAMBURG 6
Weidenallee 2 · Tel. 450569
FIL. FRANKFURT/M
Kaiserstraße 68 · Tel. 332521

Kühle Mixgetränke für liebe Gäste

FÜR SIE-Cocktailkunde

Fortsetzung von Seite 48

Rum Sour

In einem Shaker Eis, 1 Barlöffel Zucker, 40 ccm Rum und den Saft einer Zitrone schütteln. In ein Glas seihen, 2 Zitronenscheiben und einen Spritzer Sodawasser dazugeben.

Rum-Cooler

Saft einer halben Zitrone, 2 Barlöffel Zucker und 1 Glas Rum im Shaker schütteln. — In ein Glas kommen 1 Stück Eis und eine halbe Zitronenscheibe, darauf der Inhalt aus dem Shaker — mit Ginger Ale auffüllen.

Basis:
Sekt und Champagner, Wein (Burgunder, Rotwein, Sauternes, Sherry, Wermut)

Dazu:
Whisky, Curaçao, Benediktiner, Weinbrand, frische Früchte

Bei den Rezepten, die durch den Wein oder Sekt ja eine größere Menge ergeben, benötigen Sie nur die Zutaten für eines der vorgeschlagenen Getränke – und bleiben an dem Abend dabei.

Burgunder-Cup

In ein großes Gefäß geben Sie 4 Eßlöffel Zucker, 1 Südweinglas Whisky, je ein halbes Südweinglas Curaçao und Benediktiner. Dazu 1½ Flaschen Burgunder (alles gekühlt), einige Stückchen Eis und ein Schuß Sodawasser. Mischen und sofort servieren. Die hohen Gläser verzieren Sie mit Orangenscheiben und Kirschen.

Champagner-Cocktail

Geben Sie in eine Sektschale ein Stückchen Würfelzucker, das Sie in Angostura-Bitter getränkt haben. Darauf eine halbe Zitronenscheibe. Auffüllen mit eisgekühltem Champagner und nicht stehen lassen!

Romanze

Füllen Sie ein hohes Glas zur Hälfte mit zerbrochenem Eis, darauf ½ Eßlöffel Zucker, darüber 5 Spritzer Zitronensaft. Gießen Sie mit Rotwein auf und garnieren Sie mit einer Zitronenscheibe und frischen Früchten. Trinkhalm dazu.

Flamenco

½ Sherry-trocken, ½ Wermut-trokken (beides vorher gut gekühlt) im Mixbecher rühren und gleich in die Gläser füllen.

Cup-Sauternes

Lassen Sie ¼ l Sauternes, 1 Weinglas Sherry, 1 Schuß Soda, 1 Portion Weinbrand, 3 Orangenscheiben mit Schale, etwas Zitronenschale und eine Scheibe Gurke etwa 15 Minuten ziehen. Geben Sie Eisstücke in ein hohes Glas, darüber die gesiebte Flüssigkeit. Verzieren mit Früchten. Saughalm dazu.

Früchte-Punsch

Weichen Sie zerschnittene Erdbeeren, Orangen und Pfirsiche über Nacht in Weinbrand ein. Zuckern Sie sie nach Geschmack und füllen Sie erst am nächsten Tag mit Sekt auf.

Basis:
Whisky

Dazu:
Wermut-süß, Curaçao

Manhattan

⅔ Whisky, ⅓ Wermut-süß, 1 Spritzer Angostura-Bitter im Schüttelbecher shaken und in ein Cocktailglas seihen, eine Kirsche dazutun.

Old fashioned

In ein Whiskyglas: 1 Stück Würfelzucker, darauf 2 Spritzer Angostura-Bitter, dann 2 Stückchen Eis, 1 geteilte Orangenscheibe und 1 Spritzer Zitronenöl. Mit Whisky füllen.

Robby

In einem Mixbecher rühren Sie ⅓ Wermut-süß und ⅔ Whisky mit einem Spritzer Angostura. Mit einer Kirsche dann zusammen in das Glas geben.

First class

In ein hohes Glas geben Sie eine Zitronenscheibe und Eisstücke. Darauf einen doppelten Whisky und einen Schuß Curaçao. Auffüllen mit Bluna.

Basis:
Wodka

Dazu:
Wermut-trocken, Cherry-Brandy, frische Sahne

Magentrost

½ Wodka und ½ Wermut-trocken shaken, in ein Glas gießen, eine aufgespießte Olive dazu.

Puszta

Im Schüttelbecher shaken Sie ½ Wodka, ¼ Sherry-Brandy und ¼ frische Sahne mit Eisstückchen und sieben alles in ein Cocktailglas, in das eine aufgespießte Kirsche gehört.

Fortsetzung auf Seite 52

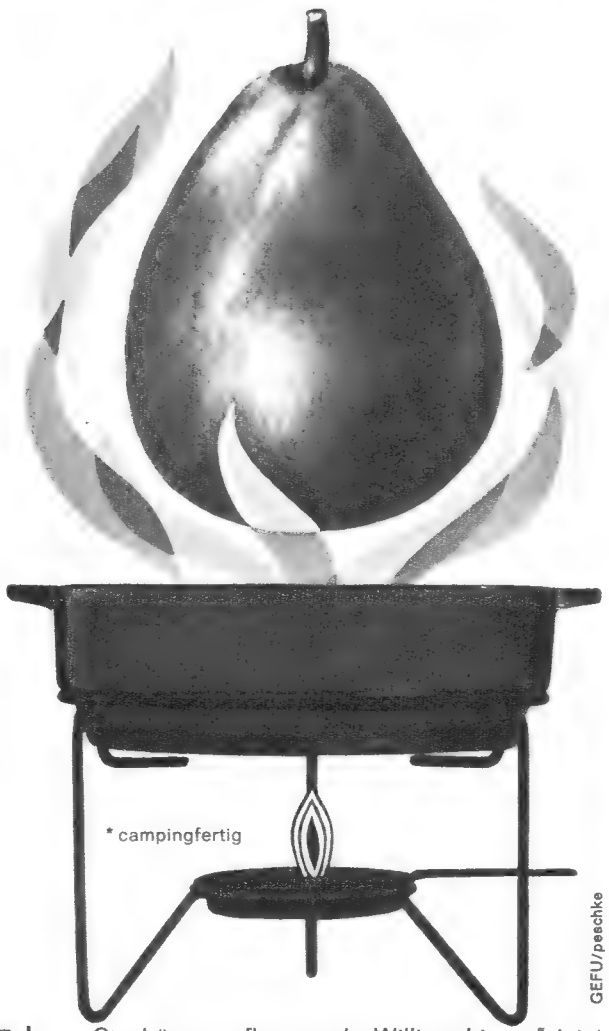
Ein Geschenk aus dem Rheingau

An den sonnigen Südhängen der Berge im Rheingau gedeiht jedes Obst gut – nicht nur die Weintrauben! Solche Kirschen wie diese, aus Erbach am Rhein, im Asbach Uralt aus Rüdesheim – das ist ein „doppelt" köstliches Geschenk! Für die Dame – und für den Herrn!

Brennen Birnen?

ein Glas wirkt Wunder

Escorial in Österreich erhältlich durch Schloß Raspach



Ja – Sie können „flammende Williamsbirnen" jetzt selbst zu Hause genießen; denn Esco-Flambo, der tischfertige* Escorial Flambiersatz macht es Ihnen leicht: ■ Reife, zartgekochte Williamsbirnen in der Escorial-Flambierpfanne in Butter erhitzen, mit dem feuerfreudigen Escorial übergießen und schon flammt es auf. ■ Das müssen Sie selbst probieren, wie sich der würzig herbe Escorial mit dem feinen Geschmack der Williamsbirnen verbindet. Das ist ein einzigartiger Genuß – flambieren auch Sie mit Escorial. ■ „Auf gehts" – verlangen Sie Esco-Flambo beim einschlägigen Handel.

ESCO*flambo* **der tischfertige* Escorial Flambiersatz enthält:** ■ Flambierpfanne aus feuerfestem Porzellan ■ Metallständer mit Brennpfännchen ■ Trockenspiritus ■ Fruchtspießchen ■ Untersatz ■ Flambieranweisung mit Rezepten ■ 1/1 Flasche Escorial Grün 56% komplett DM 25.-

ESCORIAL grün 56%

Gutschein: Kostenlos erhalten Sie den großen Esco-Flambo Prospekt Nr. 12 bei **Anton Riemerschmid, 8 München, Praterinsel**

Das adriablaue Meeresbad im Heim

algemarin

das neue Meeres-Schaumbad mit über 16 Wirkstoffen der Meeres-Algen

Ein Jungbrunnen durch die Urkraft des Meeres für jedes Alter! – Ein Konzentrat der pflanzlichen Urstoffe des Lebens, aus den Tiefen des Meeres gewonnen, enthält wertvolle Vitamine, Meeressalze, Jod, Chlorophyll, Glutaminsäure und andere in natürlichster Assimilierung. Das Baden mit **Algemarin** wird zum Quell eines neuen Lebensgefühls durch erhöhte Spannkraft und strahlende Frische. Die intensive Schaumbildung und der herrliche Duft des adriablauen Wassers werden Sie entzücken und Ihnen wirkliche Freude am Baden geben. Auch als morgendlicher Wasch-Zusatz gibt Ihnen **Algemarin** erhöhte Frische und einen anhaltenden Duft Ihrer Haut.

Zum Hochgefühl aber wird **Algemarin** beim Wannen- oder Brausebad.

bade mit **algemarin** – es reinigt außerdem intensiv, ohne die Haut auszutrocknen, da es ihr den natürlichen Säure-Schutzmantel beläßt. **Algemarin** 1-Bad-Tube 75 Pf, Tube mit 8 Vollbädern DM 4,50, Plastik-Fl. mit 21 Vollbädern DM 11,50, erhalten Sie in jedem guten Fachgeschäft!

Kühle Mixgetränke für liebe Gäste

FÜR SIE-Cocktailkunde

Fortsetzung von Seite 50

Für Sie, liebe FÜR SIE-Leserin, haben wir auf diesen Seiten ein kleines Alphabet der Cocktail-Elemente zusammengestellt.

Angostura-Bitter

wird aus der Rinde des Angosturabaumes gewonnen und ist mit verschiedenen aromatischen Kräutern versetzt. Man verwendet ihn hauptsächlich zur Abrundung von Cocktails und Drinks.

Benediktiner

ist ein Kräuterlikör, der in der Benediktiner-Abtei zu Fecamp nach einem alten Rezept hergestellt wird und sich seit dem Jahre 1510 uneingeschränkter Beliebtheit erfreut.

Champagner

heißen alle Schaumweine, die aus Frankreich kommen und aus einem Gemisch verschiedener Traubensorten gewonnen werden. Der Name ist geschützt.

Cognac

ist der gesetzlich geschützte Name für ein französisches Weindestillat, das seine Milde und sein köstliches Aroma dem langen Lagern in Eichenfässern verdankt.

Cointreau

ist ein französischer Likör aus Orangen und reifen Zitronen; sein Geschmack ähnelt in etwa dem des Curaçao.

Curaçao

heißt der auf der Antilleninsel gleichen Namens destillierte Likör. Sie erhalten ihn in allen Farben des Regenbogens: Orange, Rot, Blau, Grün und auch Weiß. Er wird aus der Schale unreifer Pomeranzen gewonnen.

Dubonnet

ist ein französischer Apéritif, der mit Gin und Sodawasser getrunken wird — wenn nicht pur!

Gin

gewinnt man aus Wacholderbeeren und Korn; er ist eine englische Spezialität.

Grenadine

ist ein intensiv rot gefärbter Sirup aus Granatäpfeln.

Liköre

(Soweit sie in den Rezepten vorkommen)

Cherry-Brandy

hat starken Kirschgeschmack.

Eierlikör

ist ein Gemisch aus Eigelb, Zucker und Weinbrand (Cognac) mit mindestens 240 g Eigelb auf 1 l Likör.

Creme de Cacao

hat hohen Zuckergehalt Seine Basis ist Weinbrand; Kakao gibt den Geschmack.

Pfefferminzlikör

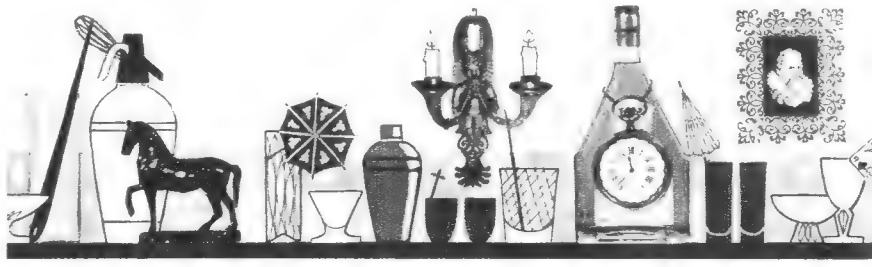
ist ein Kräuterlikör aus natürlichen Pfefferminzessenzen.

Rum

wird aus Zuckermelasse gewonnen; das an sich farblose Destillat färbt man mit gebräuntem Zucker. Der Gehalt an Butter-, Essig-, Kaprin- und Ameisensäuren verleiht dem Rum seinen charakteristischen Geschmack. Echter Rum wird oft mit Alkohol gestreckt (Verschnitt).

Sekt

stellt man besonders in Deutschland und Österreich in guter Qualität her. Schaumweine vergären auf Flaschen und werden durch besondere Kellerpflege gewonnen.



Weine

(Soweit sie in den Rezepten genannt sind)

Burgunder
ist ein südfranzösischer Rotwein.

Rotwein
wird aus blauen Trauben gewonnen.

Sauternes
ist ein in Frankreich (nahe Bordeaux) aus 3 verschiedenen Traubensorten hergestellter süßer Weißwein.

Sherry
ist ein je nach Alter hell- oder tiefgelber trockener Wein; charakteristisch: das Stroh- oder Mandelbouquet. Die weißen Trauben wachsen in Spanien. Der Sherry lagert — mit einem kleinen Zusatz von Alkohol versehen — vor dem Abfüllen in Fässern.

Wermut
ist ein mit Wermouthkräutern aromatisierter Wein, der mit reinem Alkohol (14—16 %) haltbar gemacht wird. Der süße Wermut kommt aus Italien, der trokkene aus Frankreich.

Weinbrand

ist ein Weindestillat; seine Qualität wird durch den verwendeten Wein und durch die Dauer der Lagerung bestimmt. Echter Weinbrand ist ein 100%iges Weindestillat, Weinbrand-Verschnitt muß ca. 10 % Destillat enthalten.

Whisky

Scotch-Whisky
wird in Schottland hergestellt und ist ein aus Gerste gebrannter Whisky, der 5 bis 10 Jahre in Fässern lagert.

Rye-Whisky
wird aus Weizen- oder Roggenschrot gebrannt.

Bourbon-Whisky
ist aus Roggen, Malz und Mais hergestellt.

Malt-Whisky
wird aus reinem Malz gewonnen.

Scotch-Whisky wird gern mit Sodawasser vermischt getrunken; für Cocktails ist der Rye-Whisky beliebt.

Wodka

ist ein Branntwein aus reinem Alkohol, der aus Korn oder Kartoffeln gebrannt wird.

PN 5

Die Wissenschaft sagt uns:

NEU

Ein Vitamin allein reicht nicht aus – wir brauchen täglich 12 Vitamine!

Viele unter uns glauben, es genügt, hin und wieder ein paar Zitronen oder Orangen auszupressen, um sich mit allen Vitaminen zu versorgen. Die Wissenschaft verneint dies und sagt: Ein Vitamin allein reicht nicht aus. Wir brauchen täglich alle 12 lebensnotwendigen Vitamine. Wir wissen eben zu wenig über unsere Ernährung. Deshalb startet PANVITAN die Aktion „Vitamine für alle".

Wie viele Vitamine brauchen wir?

Ohne Vitamine gibt es keine Gesundheit, denn Vitamine sind notwendige Bausteine des Lebens. Sie sind durch nichts zu ersetzen. Der menschliche Körper bildet sie nicht. Er braucht sie täglich neu. Und zwar **alle** Vitamine. Denn: nur das biologische Gleichgewicht aller lebensnotwendigen Vitamine läßt Vitamine voll wirksam werden. Weil viele Menschen es nicht wissen, leidet heute jeder 2. von uns an Vitaminmangel.

Die natürliche Vitaminversorgung ist gefährdet

Unsere tägliche Nahrung ist nachweislich vitaminarm. Moderne Anbaumethoden, Lagerung, Konservierung und Zubereitung (Kochen!) mindern oder zerstören die Vitamine. Der normale Bedarf des Menschen ist nicht mehr gedeckt. Zudem erhöhen geistige und körperliche Beanspruchung diesen Bedarf noch erheblich.

Das sind die Folgen:

So kommt es zu einem latenten Vitaminmangel mit all seinen Folgeerscheinungen: Wir fühlen uns müde, lustlos, abgespannt; unsere Leistung läßt nach; wir werden anfällig für Grippe und andere Infektionen. Wir müssen unserem Körper also **zusätzliche** Vitamine zuführen.

Wie sichern wir uns die lebensnotwendigen Vitamine?

Wir brauchen eine **sichere** Vitaminquelle zur Ergänzung unserer täglichen Nahrung – sicher und **für uns alle erschwinglich.** Hier ist sie: Jetzt ist es gelungen, die 12 lebensnotwendigen Vitamine in eine medizinisch wirksame Bonbonform zu bringen, ohne die Vitamine dabei zu zerstören. Das ist für uns alle der sichere und bequeme Weg unserem Körper täglich die lebensnotwendigen Vitamine zuzuführen. Auf PANVITAN können wir vertrauen.

Wissenschaftlich kontrollierte Zusammensetzung

PANVITAN-Vitamine für alle
Eine biologisch ausgewogene Kombination der 12 lebensnotwendigen Vitamine in wohlschmeckenden Bonbons.

Jedes PANVITAN-Bonbon enthält:

Vitamin A	1500 i. E.	Calciumpantothenat	1 mg
Vitamin B_1	1 mg	Folsäure	0,1 mg
Vitamin B_2	1 mg	Vitamin C	30 mg
Vitamin B_6	0,5 mg	Vitamin P	3 mg
Vitamin B_{12}	1 Gamma	Vitamin D_3	100 i. E.
Nikotinsäureamid	5 mg	Vitamin E	1 mg

3 PANVITAN-Bonbons reichen aus, unseren täglichen Vitaminbedarf zu decken. Erwachsene, die körperlich oder geistig angestrengt arbeiten – auch Sportler! –, werdende und stillende Mütter, Kinder im Wachstumsalter und ältere Menschen nehmen mehr; auch bei Grippe- und Erkältungsgefahr erhöht sich der Bedarf. Wichtig ist, regelmäßig die Tagesdosis einzunehmen.

Taschenpackung mit
25 Bonbons DM 1,80
Besonders wirtschaftlich
die Familienpackung
für eine Vitaminkur
100 Bonbons DM 6,00
in Apotheken
und Drogerien

Täglich etwas für unsere Gesundheit – täglich PANVITAN

DRUGOFA KÖLN

An holländischen und englischen Herden, in italienischen und französischen Küchen haben wir acht Rezepte notiert, die wir allen empfehlen, die das Besondere und Herzhafte schätzen.
Servieren Sie unsere Käsespezialitäten heiß! Ob als Vorgericht — zur Bouillon —, als Hauptmahlzeit oder als Leckerbissen bei Ihrer Cocktailparty: sie werden Ihren Gästen — auch den verwöhntesten! — vorzüglich schmecken... vor allem, wenn Sie einen gut gekühlten Weißwein oder einen wohltemperierten Rotwein dazu reichen.

Kleine Käse-Geographie

Unter den Weichkäsen ist der französische **Camembert** König. Ein anderer beliebter französischer Weichkäse ist der **Brie,** der milder im Geschmack ist als Camembert. **Roquefort** ist ein scharfer Käse, der ausschließlich aus Schafsmilch gewonnen wird. Nur der echte Roquefort, hergestellt im französischen Departement Aveyron, erhebt Anspruch auf diesen Namen.

Vorzügliche Schimmelkäse findet man aber auch außerhalb Frankreichs, z. B. den englischen **Stilton** und den **Blue Dorset,** italienischen **Gorgonzola** und **Stracchino** und den dänischen **Blue.** Sie werden aber nicht aus Schafsmilch, sondern aus Kuhmilch gewonnen.

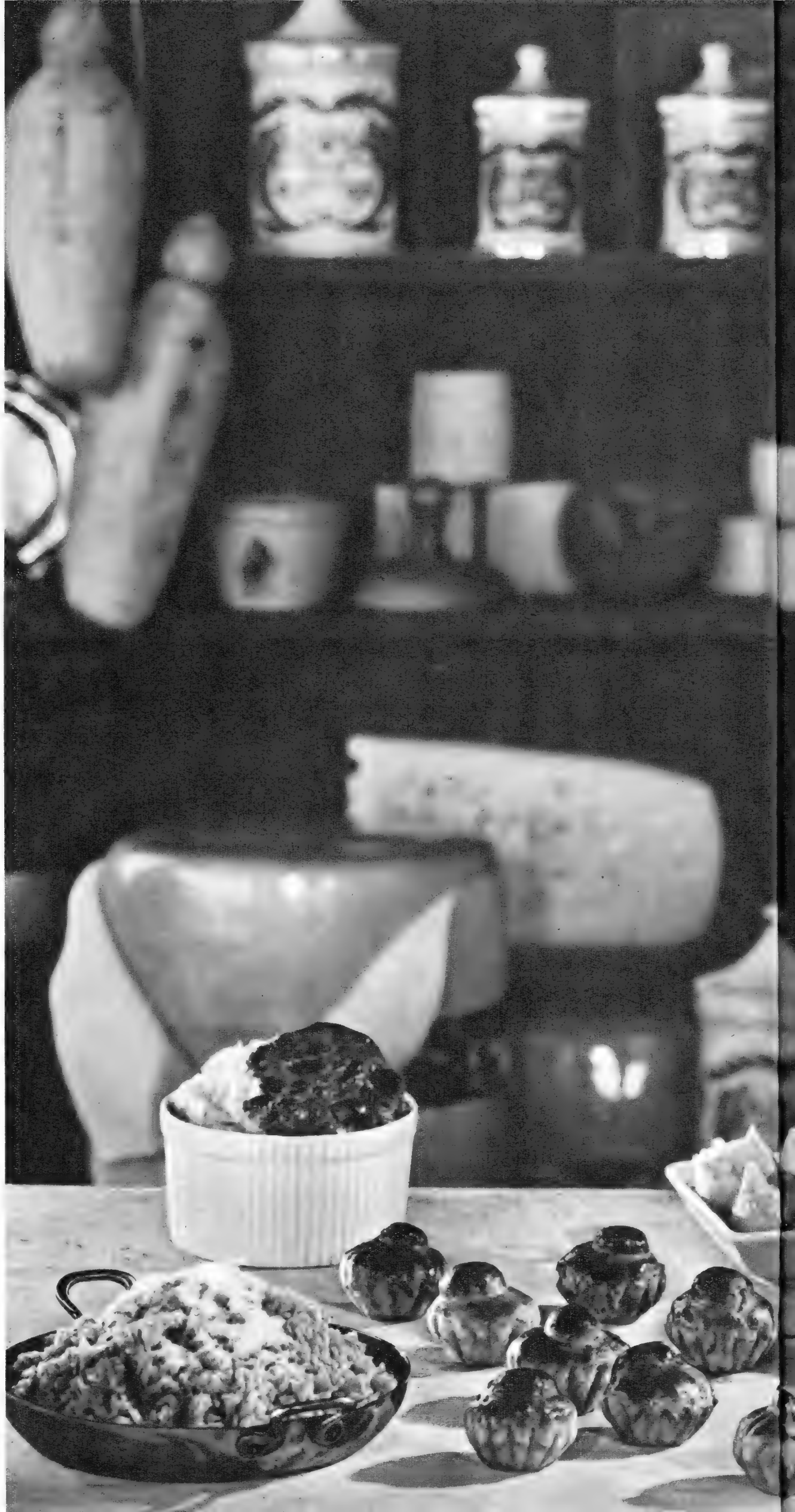
Cheshire-Käse ist ein vorzüglicher englischer Käse mit leicht salzigem Geschmack. Der beste englische Käse ist fraglos der **Cheddar,** ein alter Bauernkäse, der alle Farbstufen von hellgelb bis ockergelb zeigt.

Von den Schweizer Käsen wird der **Emmentaler** und **Greyerzer** am besten bekannt sein.

Parmesan ist, zumindest für Kenner und Liebhaber, der Inbegriff des Würzigen. Wenn er echt ist, muß er aus dem Gebiet von Parma kommen. „Stravecchio" heißt die beste Sorte zum Reiben, unentbehrlich für Spaghetti.

Aus Holland kommen viele sehr beliebte Käsesorten. Sicher kennen Sie **Edamer** und **Gouda,** die beide mild und sahnig sind.

Die Rezepte zu den hier abgebildeten Gerichten finden Sie auf der nächsten Seite.



Mit Käse delikat gekocht

Ja, Knorr klare Hühnersuppe ist wirklich delikat - sie schmeckt eben richtig nach Huhn - und sie ist so fein gewürzt, wie ich es selbst nicht besser könnte. Wenn ich meinen Feinschmeckern etwas Besonderes bieten möchte, dann nehme ich Knorr klare Hühnersuppe. Sie schmeckt einfach köstlich!

Knorr

klare Hühner-suppe

45 Pf neues Rezept

Mit Käse delikat gekocht

Fortsetzung von Seite 54/55

Hier finden Sie die Rezepte zu den Käsegerichten von der vorhergehenden Seite. Vergleichen Sie die eingesetzten Zahlen im Foto:

1

Französisches Käsesoufflé

Zutaten:

Mürbeteig: 150 g Mehl, 65 g Margarine, 3 Eßl. Rahm, eine Prise Salz. Füllung: 150–200 g geriebener Schweizer Käse, 50 g Butter, 3 Eier, 1/10 l Rahm, eine Prise Salz.

Zubereitung:

Aus den obengenannten Zutaten kneten Sie schnell einen Mürbeteig und stellen ihn eine Stunde kalt. Dann wird er ausgerollt und in eine gefettete, feuerfeste Form gegeben. Füllung: Die Butter rühren Sie schaumig, geben drei Eidotter, den geriebenen Käse, Salz und Rahm dazu, so daß eine Creme entsteht. Zum Schluß heben Sie das steifgeschlagene Eiweiß darunter und füllen die Masse sogleich in die Form, die nur bis zur Hälfte gefüllt sein darf, weil das Soufflé beim Backen sehr aufgeht. Im gut vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze ½ Stunde backen! Ein Soufflé muß sofort aufgetragen werden.

2

Mailänder Reis

Zutaten:

250–300 g Reis, 50 g Butter, 1 großer Markknochen, 1 Zwiebel, 1 Glas Weißwein, 3/4 l Fleischbrühe, 1 Prise Safran, Salz, 50 g Parmesankäse (gerieben).

Zubereitung:

Das aus dem Knochen gelöste Mark, die Hälfte der Butter und die feingehackte Zwiebel lassen Sie in einem Topf bräunen. Inzwischen waschen Sie den Reis, lassen ihn gut abtropfen und geben ihn zu der mit Butter gebräunten Zwiebel und dem Mark. Er muß auf dem Feuer fleißig gerührt werden — so lange, bis er glasig erscheint. Löschen Sie mit einem Glas Weißwein ab, und geben Sie jetzt während des Kochens mit einer Schöpfkelle immer so viel Fleischbrühe über den Reis, daß sie etwa fingerbreit darüber steht. Gelegentlich mit einem Holzlöffel behutsam umrühren. Der Safran wird in etwas Fleischbrühe aufgelöst und 5 Minuten vor Beendigung der Kochzeit zusammen mit der restlichen Butter und 2 Eßl. Parmesan in den Reis gegeben. Gut zugedeckt soll der Reis 5 Minuten durchziehen, erst dann wird er heiß serviert. Aus einem Schälchen nimmt sich jeder Gast außerdem noch geriebenen Parmesan zum Bestreuen nach Belieben.

3

Burgunder Käseküchlein

Zutaten:

230 g Mehl, 1 Teel. Salz, 20 g Hefe, 1 Prise Zucker, 60 g Butter, 1/8 l Milch, 2 Eier, 60 g Schweizer Käse (gerieben), 1 Prise Cayenne-Pfeffer, Milch oder Eigelb zum Bestreichen.

Zubereitung:

Mehl und Salz werden zusammen durchgesiebt und an einen warmen Platz (Backofen) gestellt. Mit der Prise Zucker rühren Sie unterdessen die Hefe flüssig und erhitzen in einem Topf Milch und Butter so lange, bis die Butter geschmolzen ist. Dann mit der Hefe mischen, die verquirlten Eier und das angewärmte Mehl hinzufügen. Den Hefeteig kräftig durchrühren! Er muß bis zur doppelten Höhe aufgehen, darum stellen Sie ihn am besten ½ Stunde in den kaum angewärmten Backofen. Sobald der Teig aufgegangen ist, rühren Sie den geriebenen Käse in den Teig und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Wenn der Teig gut durchgeknetet ist, formen Sie aus 3/4 der Teigmasse 12 kleine Kugeln und aus dem Teigrest 12 noch kleinere Bällchen, die auf jede Kugel gesetzt werden. Die Käseküchlein mit Milch oder Eigelb einpinseln und 10 Minuten bei starker Hitze backen. Dazu schmeckt eine heiße Bouillon. Die Käseküchlein ganz frisch servieren! Warm und mit Butter bestrichen, schmecken sie zum Abendbrot zu Tee oder Wein.

4

Holländische Käsebeutel

Zutaten:

500 g Kartoffeln, Salz und Pfeffer, 15 g Butter, 3 Eßl. Wasser, 50 g Mehl, 1 Ei, 85 g Gouda (gerieben).

Zubereitung:

Salzkartoffeln werden gekocht und noch heiß durch ein Sieb gestrichen, anschließend gewürzt und beiseitegestellt. Wasser und Butter zum Kochen bringen, das gesiebte Mehl hinzufügen und alles kräftig auf dem Feuer durchrühren, bis sich der Teig zu einem Kloß formt. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Das Ei wird in den Teig gerührt, die passierten Kartoffeln und die Hälfte des geriebenen Käses werden untergemischt. Solange der Teig noch warm ist, mit einem Eßlöffel Klößchen abstechen und sie schwimmend in heißem Fett goldgelb backen. Sie servieren die Käsebeutel auf einer vorge-

wärmten Platte, bestreuen sie mit dem restlichen Käse und reichen dazu frischen grünen Salat.

5

Lothringer Käsetorte

Zutaten:

Mürbeteig: 125 g Mehl, 90 g Butter oder Margarine, eine Prise Salz, einige Tropfen kaltes Wasser. Füllung: 15 g Butter, 6 Scheiben Schinkenspeck, 1/2 kleine Zwiebel, 90 g Schweizer oder Cheshire-Käse, 2 Eier, 1/8 l Rahm, Salz und eine winzige Prise Cayenne-Pfeffer.

Zubereitung:

Aus den obengenannten Zutaten bereiten Sie einen Mürbeteig, der eine Stunde ruhen soll. Dann wird er in eine Tortenform gegeben. Einen etwa 1 cm hohen Rand legen! Für die Füllung befreien Sie den Schinkenspeck von der Schwarte, schneiden ihn in kleine Würfel und dünsten ihn zusammen mit der Butter und der kleingeschnittenen Zwiebel. Die Zwiebel darf nicht bräunen! Sobald alles etwas abgekühlt ist, legen Sie die Füllung auf den Tortenboden. Eier, Rahm und Gewürze werden verquirlt, der Käse wird in dünne Scheiben geschnitten. Zuerst schichten Sie den Käse auf die Füllung und gießen dann die verquirlten Zutaten darauf. Bei mittlerer Hitze backen Sie die Torte etwa 40 Minuten. Servieren Sie die Käsetorte heiß als Vorgericht oder in Streifen geschnitten als „Cocktail-Snack".

6

Französische Käsesuppe

Zutaten:

60 g Butter, 4 Zwiebeln, 1 kleine Sellerieknolle (möglichst mit Kraut), 1 Lorbeerblatt, 1 Teel. Salz, 1 Teel. schwarze Pfefferkörner, 1 1/2 l Wasser. Ein halbes Kasten-Weißbrot, 240 g Cheddar- oder Schweizer Käse (gerieben).

Zubereitung:

In einem großen Topf werden die in Ringe geschnittenen Zwiebeln mit der Butter gedämpft und anschließend werden die geschnitzelte Sellerieknolle (zusammen mit dem feingewiegten Selleriekraut), das Lorbeerblatt, Salz und die Pfefferkörner 5 Minuten mitgedünstet, ehe Sie 1 1/2 l siedendes Wasser dazu geben. Eine Stunde lang muß die Suppe auf kleinem Feuer kochen. Inzwischen buttern Sie eine feuerfeste Form aus und schichten bis 2/3 der Höhe Weißbrotscheiben hinein, die einzeln dick mit geriebenem Käse bestreut werden. Sobald die Suppe gekocht ist, gießen Sie sie durch ein Sieb langsam über die Weißbrotscheiben. Ungefähr 1 Stunde lang bleibt die Schüssel zugedeckt im vorgeheizten Backofen. Auf der Suppe muß sich eine goldbraune Brotkruste gebildet haben. Dazu schmeckt kühler Weißwein.

7

Englische Käsecremeschnitten

Zutaten:

1 Paket Blätterteig aus der Tiefkühltruhe, 180 g Chester, 1/8 l Rahm, 1 Prise Salz, Cayenne-Pfeffer, 50 g geröstete und gestiftelte Mandeln.

Zubereitung:

Rollen Sie den aufgetauten Blätterteig zu einem großen Rechteck aus und schneiden Sie die Ränder mit einem scharfen Messer glatt. Im heißen Ofen wird der Teig 10 Minuten gebacken, bis er goldgelb ist. Sobald der Teigboden ausgekühlt ist, schneiden Sie ihn in drei gleichgroße Teile, die mit Käsecreme bestrichen werden. Die Käsecreme bereiten Sie aus dem in kleine Würfel geschnittenen Käse und der Sahne; beides wird im Wasserbad geschmolzen und glatt gerührt. Die bestrichenen Blätterteigscheiben werden übereinander gesetzt; die oberste Scheibe wird mit den Mandeln bestreut. Die fingerlang geschnittenen Käseschnitten servieren Sie zum Cocktail.

8

Pariser Käseauflauf

Zutaten:

Kartoffelrand: 1 Paket Kartoffelbrei (oder Kartoffelbreireste), 1 Stück Butter, Salz, etwas Muskat, 100 g Cheddar- oder Chesterkäse im Stück.

Füllung: 1 Zwiebel, 15 g Butter, 1 kleine Dose Champignons, 20 g Mehl, 1/4 Pfund gemischtes Hack, 1/4 Pfund gekochter Schinken, Schnittlauch.

Zubereitung:

Kartoffelmus bereiten Sie aus frischen Salzkartoffeln oder aus einer vorgefertigten Kartoffelmasse (im Paket), verrühren es gut mit der Butter, Salz, Muskat und dem in Würfel geschnittenen Käse. Für die Füllung dünsten Sie Zwiebelringe in Butter, geben die über einem Sieb abgegossenen Champignons dazu und lassen alles auf kleiner Flamme 3 Minuten durchrösten. Mehl, Hackfleisch, die Schinkenwürfel und den zerkleinerten Schnittlauch dazugeben, aufkochen und abkühlen lassen. Buttern Sie eine feuerfeste Form gut aus, füllen den Kartoffelbrei so hinein, daß in der Mitte eine Vertiefung entsteht, in die Sie die Fleischfülle geben. Der Auflauf wird im Ofen bei guter Hitze 30 Minuten gebacken.

Ich koche gerne und - ich koche gerne gut! Darum nehme ich für meine Suppen auch am liebsten Knorr klare Fleischsuppe - da schmeckt man so richtig Saft und Kraft des Fleisches. Und darauf kommt's mir an! Knorr klare Fleischsuppe ist eben unentbehrlich für die gute Küche - darum habe ich auch immer einen genügenden Vorrat davon im Hause.

Knorr klare Fleisch-suppe

40 Pf

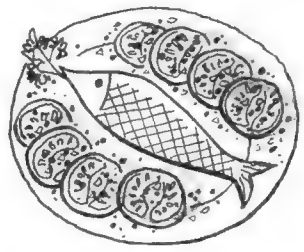
Machen Sie mit im großen Knorr-Quiz 1962

1. Preis: 20 Zentner Geld = 25 000 DM - Ein Prachtochse wird in 10-Pfennigstücken aufgewogen - 2000 weitere wertvolle Gewinne - Teilnahmescheine liegen für Sie bei Ihrem Kaufmann bereit - denken Sie bei einem Ihrer nächsten Einkäufe daran!

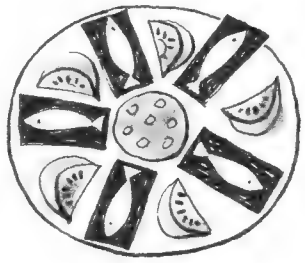
Mit Liebe angerichtet und serviert

Sicher halten auch Sie es so:
Angerichtete Platten werden vor
dem Auftragen mit netten Kleinigkeiten
appetitlich verziert.
Wie zahlreich die Möglichkeiten sind,
mit wenigen Handgriffen wirkungsvoll
zu dekorieren, zeigen Ihnen
die nebenstehenden Beispiele:

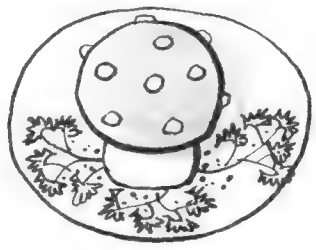
„Garnieren" — wer denkt da nicht sofort an zarte Salatblättchen und krause Petersiliensträußchen? Solche grünen Farbflecke — hier und da über die Platte verteilt — werden ihre appetitanregende Wirkung nie verfehlen. Aber auch mit Oliven, Gurken, Tomaten, Radieschen, Eiern, mit eingelegten Paprikaschoten oder Maiskölbchen, Mixed Pickles, Früchten und Nüssen sollten Sie es einmal versuchen. Vergessen Sie nicht, jedes Blatt und jede Frucht gründlich zu waschen und auf dem Sieb abtropfen zu lassen oder in einem Tuch abzutupfen.



Besonders dekorativ sind Tomatenscheiben von der quergeschnittenen Frucht.



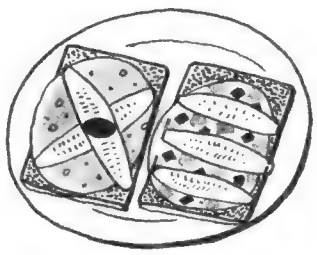
Tomatenachtel füllen ausgezeichnet kleine „Luftlöcher" auf kalten Platten.



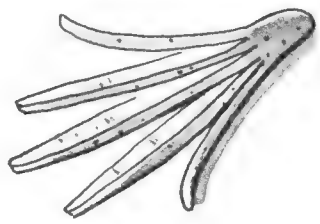
Fliegenpilz aus Ei mit einer halben Tomate und Majonäsetupfern.

Saftig grüne Gurken

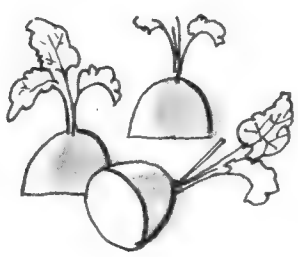
Bunte Salat-, Fleisch- oder Aufschnittplatten können Sie mit Salz- und Delikateßgurken wie auch mit harten kleinen Cornichons wirkungsvoll schmücken. Ihre Bekannten werden es begrüßen, wenn Sie in die Gurken – gleich nachdem sie aufgeschnitten sind – bunte Spießchen stecken; denn ein jeder Gast verzehrt die pikanten, kleinen Gurkenstückchen auch sehr gern „nur so zwischendurch" und ganz ohne Brot.



Scheiben von Cornichons, recht dünn und in Längsrichtung aufgeschnitten.

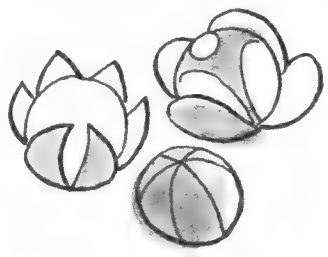


Gurkenfächer: Ganze Gürkchen aufschneiden und auseinanderziehen.



Radieschenhälften mit einem „Herzchen" sehen besonders lustig aus.

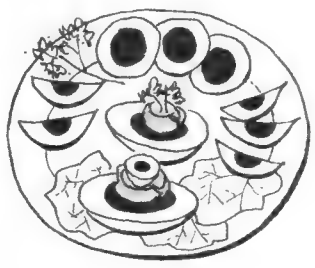
Radieschenspitze – aufgeschnitten zu einer langen, ausgehöhlten Tulpe.



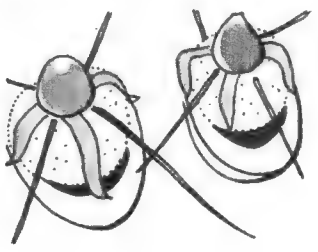
Radieschenröschen: Die rote Schale wird vom Innenfleisch gezogen.

Hartgekochte Eier

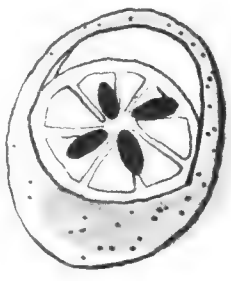
Eier zum Garnieren müssen etwa acht Minuten gekocht, gut abgeschreckt und gepellt werden. Zum Aufschneiden sollten sie zudem völlig abgekühlt sein. Dann passen sie zu Gemüsegerichten, Salaten und Aufschnittplatten. In Verbindung mit Kapern, Lachs, Oliven, Sardellen ergeben Eier hübsche Farbkombinationen, ebenso mit Tupfern von Majonäse, Tomatenketchup, Meerrettich, Käsecreme oder Kaviar.



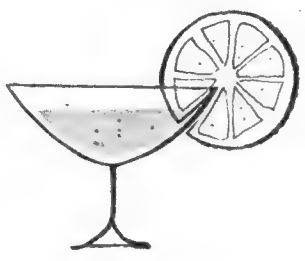
Hartgekochte Eier sehen in Scheiben, Achteln oder Hälften gleich gut aus.



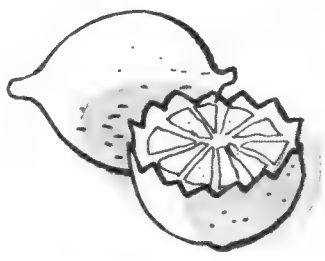
Ei – „Verkleidung" aus Käsecreme, Sardellen und Radieschenhälften.



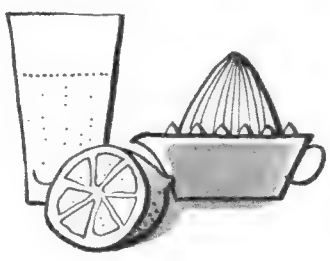
Zitronenkörbchen schneiden Sie aus ganzen Früchten, verzieren mit Kapern.



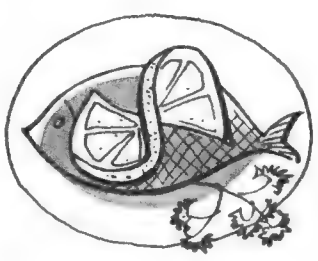
Eine dünne Zitronenscheibe – eingeritzt und am Cocktailglas aufgesteckt.



Sehr dekorativ wirkt die Zitronenscheibe, wenn Sie die Schale fein einzacken.



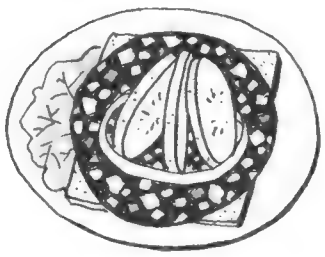
Bei Tee und Saft ist es erlaubt, die Presse mit auf den Tisch zu bringen.



Zitronenschleife: Scheibe zur Mitte halb einschneiden und hoch aufstellen.

Leuchtend rote Tomaten

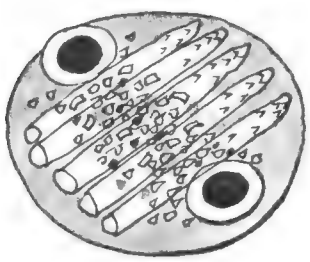
Als Garnierung beliebt: auf kalten Aufschnittplatten, auf allen delikaten Salaten, zu Fisch, Fleisch und Pasteten. Schneiden Sie aber vor dem Anrichten stets den Blütenansatz der Tomaten heraus. Nach der Art der Garnierung richtet es sich auch, ob Sie das Fruchtmark der Tomaten entfernen und nur das Fruchtfleisch aufschneiden oder ob Sie die Scheiben, Viertel oder Achtel der ganzen Tomate verwenden.



In einem Zwiebelring aufgestellte Scheiben fester Delikateßgurken.

Radieschen in Weiß-Rot-Grün

Diese hübsche Farbzusammenstellung auf Platten mit belegten Braten und angerichteten Salaten erhalten Sie, wenn Sie die zarten Blättchen der Radieschen nicht entfernen. Die jungen Triebe können sogar mitgegessen werden! Einen hübschen Effekt erzielen Sie, wenn Sie die Knollen in „Tulpen" oder „Röschen" verwandeln; aber auch Radieschenscheiben sehen nett aus!



Beliebte Verzierung: Gehacktes, hartes Eigelb und Eiweiß zum Bestreuen.

Schmückendes Gelb der Zitronen

Die Zitrone kann nicht nur – in einigen Fällen muß sie sogar zum Garnieren verwendet werden. So zu gebratenem Fisch, zu paniertem, in der Pfanne gebratenem Fleisch, zu Kaviar und zu Pastetenfüllungen. Und was wären Punsche, Cocktails und sommerliche Limonaden ohne eine Scheibe Zitrone? Übrigens gelten die nebenstehenden Anregungen zur Verzierung mit gelben Zitronen auch für Orangen.

Frohsinn
Frische
Lebensfreude

4711 ECHT KÖLNISCH WASSER

Flaschen · Karaffen · Geschenkpackungen von 1.75 bis 45.–

Der neue Siemens-Herd läßt alles gut gelingen

SIEMENS

Kochen ohne Risiko
auf der Siemens-Automatic-Platte
Automatisch wird die Temperatur geregelt – vom milden Wärmen bis zum scharfen Braten. Nichts läuft mehr über, nichts brennt mehr an – alles gelingt. Und die wertvollen Vitamine, die Würze, das Aroma bleiben erhalten.

Pünktlich auf die Minute
mit dem automatischen Zeitschalter
Ob Sie dabei sind oder nicht – jedes Gericht, die ganze Mahlzeit wird pünktlich fertig. Mit dem 12-Stunden-Zeitschalter können Sie im voraus bestimmen, wann die Automatic-Platte oder der Breitraum-Backofen ein- und ausgeschaltet werden soll.

Übersicht mit einem Blick
durch Leuchtpult und Backofenfenster
Leichte Bedienung, einfache Kontrolle, bequeme Übersicht – Sie sehen auf dem Leuchtpult, was in Ihrem Siemens-Herd geschieht. Und Sie sehen durch das Backofenfenster, wie goldbraun der Kuchen, wie knusprig der Braten wird.

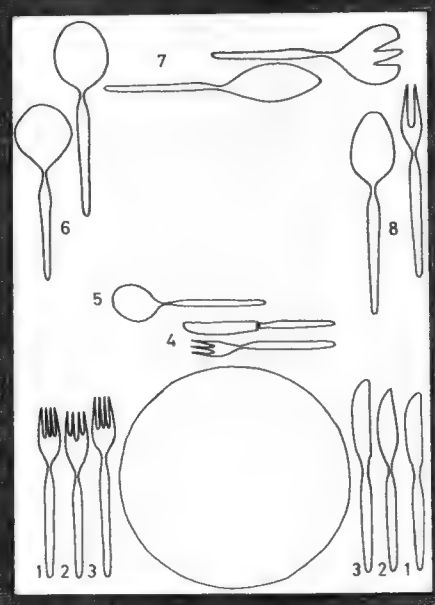
SEH 398 a

Gutschein für ein Rezeptheft »Kochen macht Spaß«

Senden Sie bitte diesen Gutschein im Briefumschlag als Drucksache (7-Pf-Porto) an:

Name
Wohnort
Straße

SIEMENS-ELECTROGERÄTE AKTIENGESELLSCHAFT · HWA 13 · München 1 · Oskar-von-Miller-Ring 18



Für jedes Gericht das richtige Besteck

Für ein Menü mit fünf Gängen ist das Gedeck auf dem rechten Foto bestimmt. Obwohl es heute — auch bei festlicheren Anlässen — üblich ist, nur noch drei oder höchstens vier Gänge zu servieren, möchten Sie die Bestecke für ein Menü mit fünf Gängen doch bestimmt kennenlernen. Die Skizze oben zeigt Ihnen eine Abbildung unseres Fotos; nach den Ziffern finden Sie hier die Beschreibung:

1 Das Dessertbesteck ist für alle Vorgerichte gedacht.

2 Ein Fischbesteck (mit stumpfen Klingen) wird für den Fischgang aufgelegt.

3 Das Tafelbesteck — es ist größer als das Dessertbesteck — ist immer für den Fleischgang vorgesehen.

4 Obstmesser und Kuchengabel, eine Kombination, die für den Käsegang oder für frisches Obst gedacht ist. Besteht der Nachtisch aus einer Creme, so wird an dieser Stelle ein Löffelchen liegen. Würde Torte serviert, wäre die Kuchengabel allein richtig.

5 Ein mittelgroßer Löffel (er ist kleiner als der übliche Suppenlöffel und größer als ein Kaffeelöffel) ist für in Tassen servierte Suppen geeignet.

Bei einem großen Menü folgt die Suppe gewöhnlich dem kleinen Vorgericht; sie wird vor dem Fisch gegessen.

Zum Vorlegen von

6 Gemüse und Kartoffeln benutzt man Löffel mit großem Fassungsvermögen und einem handlichen Griff;

7 Fisch sind die Bestecke glatt und an allen Enden stumpf;

8 Fleisch, das aufgeschnitten auf der Platte serviert wird, sind eine zweizinkige Gabel und ein langstieliger Löffel das richtige.

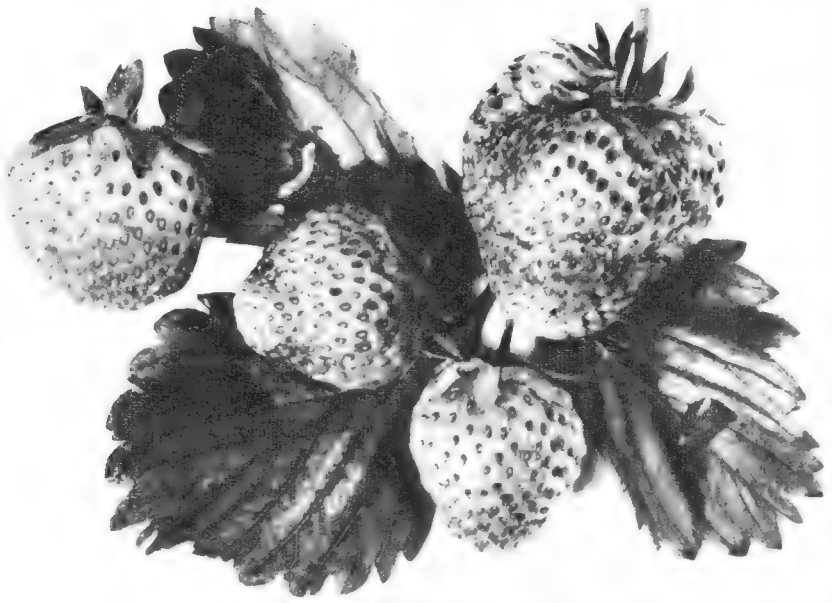
Fortsetzung auf Seite 62

Das FÜR SIE-Besteck-Brevier

„Ist es so richtig? Mache ich auch bestimmt nichts falsch?“
Das haben Sie sich auch schon gefragt,
liebe FÜR SIE-Leserin, wenn Sie eine festliche Tafel deckten
oder wenn Ihnen Speisen serviert wurden, die Ihnen
nicht vertraut waren. FÜR SIE stellt Ihnen auf den folgenden
Seiten Eß- und Spezialbestecke vor und sagt Ihnen,
welche Gerichte Sie wie und womit essen müssen.

Diese FÜR SIE-Bildserie fotografierte
K. Schumacher. (Bestecke: WMF)

So frisch ist **GERVAIS**



frisch
und
naturrein

frei von Fremdstoffen - herrlich frischer Wohlgeschmack - aus würziger Alpenvollmilch - sehr bekömmlich, von Ärzten empfohlen - nahrhaft und ergiebig - vom GERVAIS-Frischdienst ständig frisch aus Rosenheim geliefert: Das ist GERVAIS, ein Geschenk der Natur. Wer gesund lebt, ißt regelmäßig GERVAIS, die frische naturreine Delikatesse.

GERVAIS
Frischkäse

61/5

16-seitiges farbiges Rezeptheftchen kostenlos von der CH. GERVAIS AG., Abt. P 2/3, München 27, Siebertstr. 4

Schlank durch **minus**

Fragen Sie danach in Apotheken und Drogerien

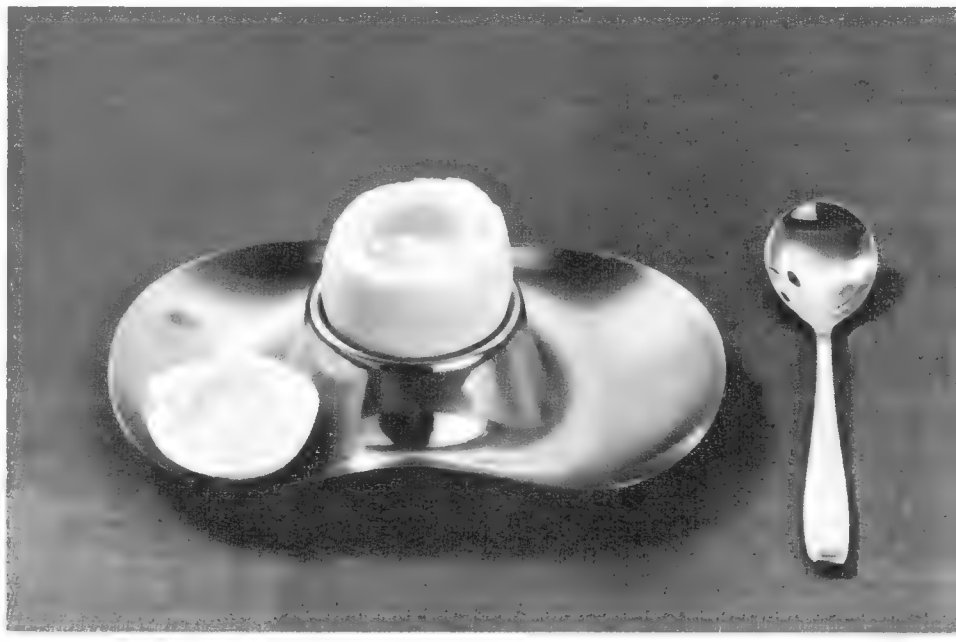
Wer am Morgen gern eine **Pampelmuse** ißt, findet eine flache Silber- oder Cromarganschale mit einem Glaseinsatz auf seinem Platz. In dieser Schale ruht die halbe Pampelmuse, ohne hin- und herzurutschen. Daneben liegen ein scharfes Obstmesser und ein spitz auslaufender Pampelmusenlöffel. Mit dem Messer trennen Sie sauber das Fruchtfleisch von der Schale, schneiden es ein und heben es anschließend mit dem Löffel aus seiner Hülle. **(Oberes Foto.)**

Anders sieht das Gedeck aus, wenn Sie den Tag mit einem **Müsli,** einer **Milchsuppe** oder dem bekannter **Porridge** beginnen: Dann gehört ein kleinerer Suppenlöffel (Dessertlöffel) neben den rechten Tellerrand.

Ein weichgekochtes **Frühstücks-Ei** servieren Sie in einem Eierbecher und legen einen Eierlöffel aus Perlmutt, Horn, Kunststoff oder Cromargan dazu, niemals aber einen Silberlöffel — er würde anlaufen! **(Unteres Foto links.)**

Gehören Sie vielleicht zu den **Joghurt**-Anhängern? Dann werden Sie schon wissen, daß der wahre Kenner den Joghurt gleich aus dem Glas ißt. Dazu brauchen Sie einen Löffel mit besonders langem Griff. Ein Teelöffel ist zu kurz. An unserem Beispiel **(unteres Foto rechts)** sehen Sie einen Joghurtlöffel aus Cromargan; es gibt diese Löffel auch aus Plastikmaterial in lustigen Farben.

Welche Bestecke gehören noch auf den richtig gedeckten Frühstückstisch? Im Glas mit der **Marmelade** steckt selbstverständlich ein Marmeladenlöffel, genauso wie in dem Gefäß mit **Honig.** Es ist nicht appetitlich,



Das FÜR SIE-Besteck-Brevier

Jeder Tag beginnt mit einem mehr oder weniger ausgiebigen Frühstück. Die Bestecke, mit denen Sie den Tisch decken, richten sich nach Ihren speziellen Frühstückswünschen: Verzehren Sie als erstes eine Apfelsine, legen Sie einen Apfelsinenschäler (oder ein einfaches Obstmesser) neben den Teller.. Dieser Teller ist klein und dient gleichzeitig zum Ablegen der Fruchtschalen.

wenn jeder mit seinem Messer aus diesen Gläsern schöpft. Servieren Sie die Marmelade nicht in einem speziellen Gefäß, sondern im Glas, so stellen Sie das Glas auf einen Unterteller, auf dem auch der Löffel liegt. Ebenso sollten Sie niemals vergessen, der Zuckerdose einen besonderen Löffel beizugeben.

Gibt es zum Frühstück auch noch **Schinken** oder **Käse,** so findet jeder links neben dem Teller die Gabel und rechts das Messer, das immer sehr scharf sein sollte. Der bewährte „Sägeschliff", den Sie sicher an modernen Messern schon gesehen haben, läßt sich leicht nachträglich an Ihren Messern anbringen: Durch Nachschleifen der Klingen oder — bei sehr alten Messern — durch Ersetzen der stumpfen Klinge.

Fortsetzung auf Seite 64

Einmachfahrplan kostenlos für Sie!

Fordern Sie ihn gleich mit dem Gutschein oder mit Postkarte an, und postwendend erhalten Sie von uns diesen praktischen Helfer zum Einmachen. Er hilft Ihnen Zeit und Geld sparen, zeigt für alle Früchte die günstigsten Einkaufs- und Einmachzeiten und enthält viele interessante Einmachrezepte. Übrigens, kennen Sie schon die vielen Vorzüge von Essig aus **essig-essenz?** Gleichbleibend würziger Geschmack ▪ vorzügliche Konservierungseigenschaft ▪ ergiebig, raumsparend ▪ preisgünstig.

Gleich morgen besorgen:

essig essenz

Rezepte aus dem Einmachfahrplan

Schattenmorellen (Sauerkirschen) süß-sauer – eingelegt in Zubindegefäßen. 3 kg reife Schattenmorellen, 750 g Zucker, 1 Liter Essigaufguß (2 Teilstriche **essig-essenz** auf 1 Liter Wasser) Gewürznelken und etwas Zimt. Schöne, reife, aber feste Schattenmorellen in dem Essigaufguß unter Zugabe des Zuckers und der Gewürze kurz aufkochen, abkühlen lassen, in Gläser füllen und mit Cellophan luftdicht verschließen.

Peperoni (Paprika) – eingelegt in Zubindegefäßen.
2 kg große, gelbe, grüne und rote Paprikaschoten, 1 Liter Essigaufguß (2 Teilstriche **essig-essenz** auf 1 Liter Wasser), 1 Prise Salz, etwas Zucker. Paprikaschoten waschen, entkernen, in breite Streifen schneiden, einmal kurz in der Essiglösung aufkochen, abschäumen und auf ein Sieb schütten. Die abgetropften Paprikastreifen in ein Gefäß geben, mit der erkalteten Essiglösung übergießen und mit Cellophan zubinden.

Im großen Haushalt und zum Einmachen verwenden Sie am besten die Normalflasche: **essig-essenz** für nur DM 1,40, die 4 1/2 Weinflaschen (0,7 l) vorzüglichen Speise- und Einmachessig ergibt. Im kleinen Haushalt für den täglichen Gebrauch nehmen Sie die praktische „Kleinflasche" zu 50 Pfennig für 1 Weinflasche Speiseessig.

Gutschein

Senden Sie mir bitte kostenlos den **essig-essenz-Einmachfahrplan**

(Name) _____

(Ort) _____

(Straße) _____

An Frau Gretel Dettinger
Rezeptdienst 2
6 Frankfurt/Main 16
Postfach 16265

3x
schnelle Küche mit
Pfanni
zu jedem Braten
Pfanni
Knödel
zu allen Pfannengerichten
Pfanni
Püree
zu Bier, Wein und Sekt
Pfanni
Chipsi

Für jedes Gericht das richtige Besteck

Fortsetzung von Seite 63

Das FÜR SIE-Besteck-Brevier

Für das tägliche Mittagessen am Familientisch werden Sie stets Messer und Gabel an den Tellerrand legen; bei **Kartoffeln, Gemüse** und **Hackfleischgerichten** leistet das Messer nur Hilfestellung, denn diese Speisen werden nicht „zerschnitten". Bei einzelnen Gerichten gibt es Ausnahmen, zum Beispiel bei **Spaghetti.** Sie werden nur mit der Gabel gegessen! Versuchen Sie, die Spaghetti kunstgerecht um die Gabel zu wickeln, wobei Sie einen Suppenlöffel zu Hilfe nehmen dürfen. Mit einer praktischen Spaghettizange können Sie die Spaghetti leichter auffüllen. **(Linkes Foto.)**

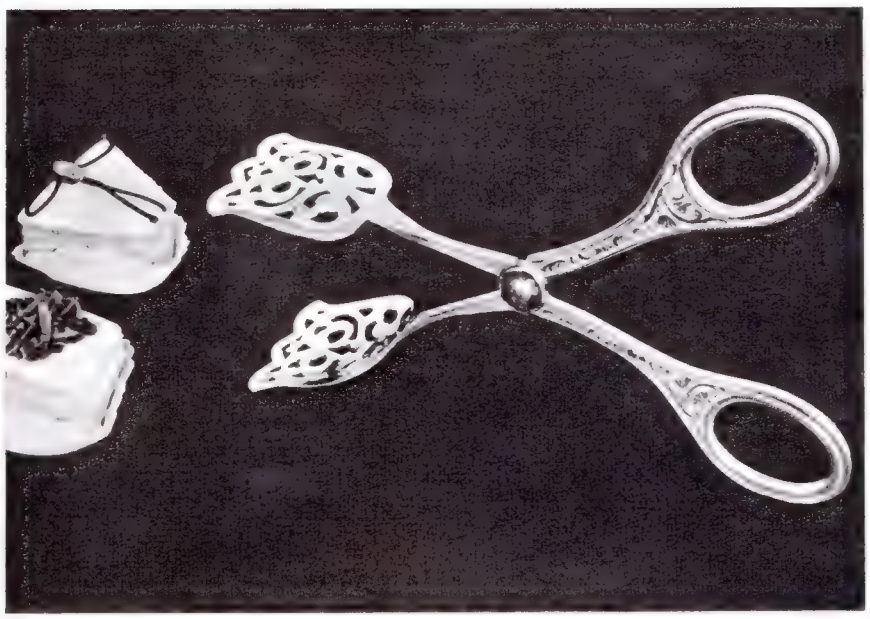
Der zum Essen gereichte **Salat** (grüner oder anderer Rohkostsalat) wird immer nur mit der Gabel verzehrt; das Messer darf ihn höchstens berühren und helfen, ihn auf die Gabel zu schieben.

Die **Suppe** servieren Sie am Familientisch in Suppentellern mit großen Eßlöffeln. Hübsch sind auch zum Geschirr passende Suppentassen, zu denen Sie kleinere Dessertlöffel legen. Ist die Suppentasse geleert,

Für die gemütliche Tee- oder Kaffeestunde nimmt sich wohl eine jede Hausfrau gern Zeit, um den Tisch besonders liebevoll zu decken, vor allen Dingen, wenn Gäste kommen. Gedeckt wird mit zartem Geschirr, Kuchengabeln und Löffelchen, die auf der Untertasse liegen.

Feuchtes Gebäck essen Sie stets mit der Kuchengabel, **trockenes Feingebäck** und **Kekse** dürfen Sie vom Stück abbrechen und mit der Hand zum Munde führen. Zum Auflegen von Keksen und Petits fours wird sehr gern eine Gebäckzange benutzt. **(Linkes Foto unten.)**

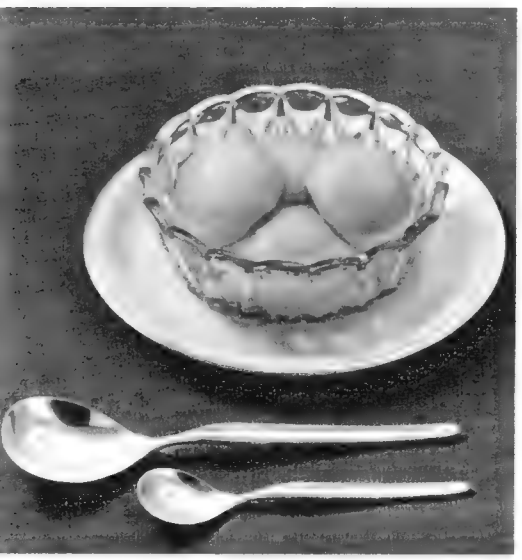
Zum **Würfelzucker** legen Sie eine Zuckerzange **(Foto unten Mitte),** Ihr Gast bedient sich damit leichter als mit einem Löffel. Zum Auflegen von



legen Sie den Löffel rechts auf die Untertasse. Übrigens, nur klare Bouillon dürfen Sie zum Schluß aus der Tasse trinken!

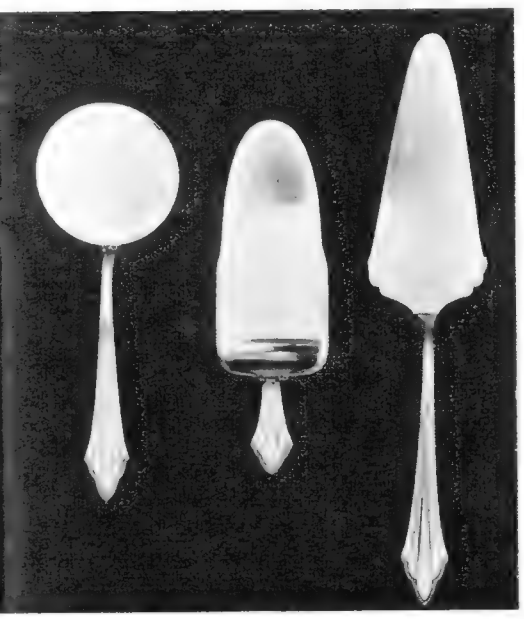
Gibt es zum Nachtisch **frisches Obst,** so essen Sie zum Beispiel **Pfirsiche, Äpfel, Birnen** und anderes Kern- oder Steinobst mit einem Obstbesteck, das aus einer Kuchengabel und einem dazu passenden Obstmesser besteht **(linkes kleines Foto).** Nur **Kirschen** und **Weintrauben** dürfen Sie mit den Fingern essen. Die Kerne werden dabei nicht auf den Teller gespuckt, sondern mit der Gabel von den Lippen genommen und auf den Tellerrand gelegt.

Beim **Kompott** hat das Obstbesteck nichts zu suchen. Kompott essen Sie mit einem Löffel (Kaffee- oder Dessertlöffel); die Kerne befördern Sie mit dem Löffel vom Mund zum Teller. Wenn Sie Kompott in einer Glasschüssel servieren und von kleinen Glastellern essen, sieht es immer besonders hübsch aus, wenn Sie die Schale auf einen Porzellanteller oder eine runde Silberplatte als Untersatz stellen. **(Kleines Foto rechts.)**



Torten jeder Art gibt es den bekannten Tortenheber oder das Tortenmesser, mit dem Sie die Torte teilen und die einzelnen Stücke danach auf den Teller legen können. Für **runde Gebäckstücke** eignet sich ein runder Kuchenheber **(rechtes Foto unten).**

Fortsetzung auf Seite 66



Den mit dem Schinken müssen Sie trinken!

Schinken häger

Die vollendete Destillierkunst gibt dem Schinkenhäger seine sprichwörtliche Reinheit und Klarheit. Daher schmeckt er so mild und fein. Ihr Kopf bleibt klar. Schinkenhäger – verbürgt feinstes Destillat.

1/1 Krug DM 10,50

Als Geschenk vermittelt durch TELEpresent.

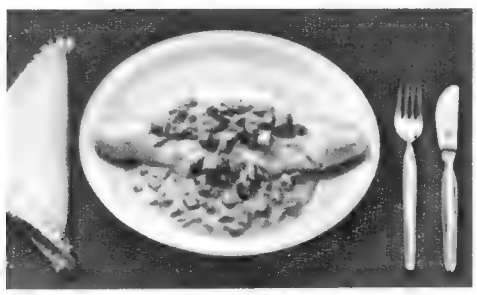
S1B

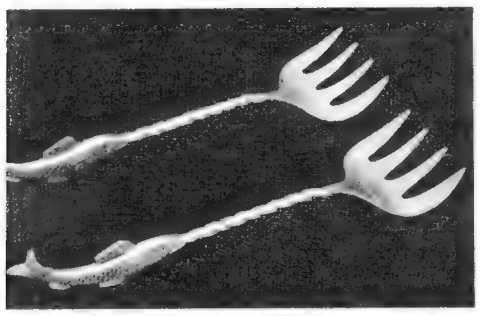
Alleinvertrieb durch: H.C. König · Markenvertrieb, Steinhagen/Westfalen

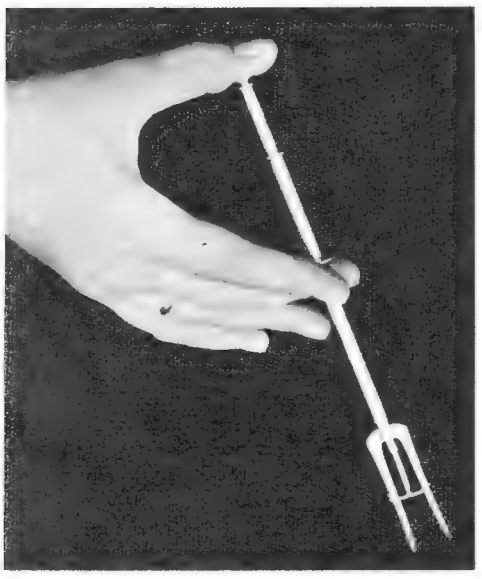
Für jedes Gericht das richtige Besteck

Fortsetzung von S. 65

Das FÜR SIE-Besteck-Brevier







Zum Abendbrot und als Vorgericht erfreuen sich Eierspeisen großer Beliebtheit. **Rührei, Eierkuchen** und **Soufflés** werden nur mit der Gabel gegessen. **(Foto oben.)** Wer würde auch eine lockere Eispeise mit einem Messer schneiden — wo es nichts zu schneiden gibt! Bei gefüllten Eierkuchen, bei denen die Farce oft etwas schwierig auf die Gabel zu dirigieren ist, darf ein Messer Hilfestellung leisten **(kleines Foto oben),** und auch ein allzu kroß geratenes **Spiegelei** muß es sich gefallen lassen, mit dem Messer zerteilt zu werden. Knusprige **Pasteten** hingegen würde man mit einem Messer geradezu verletzen!

Für das beliebte **heiße Würstchen** benutzen Sie dann wieder Messer und Gabel. Nur draußen im Freien oder an der Würstchenbude dürfen Sie die Würstchen der Einfachheit halber in die Hand nehmen. Das gleiche gilt für gegrillte **Hähnchen!**

Gibt es abends kalten **Aufschnitt,** liegt eine zweizinkige Aufschnittgabel neben oder auf der Platte. Neu und nützlich ist eine Gabel mit Federvorrichtung zum Auflegen und Abstoßen der Scheiben. **(Kleines Foto unten.)**

Zum Aufnehmen von **Sardinen** oder anderen Fischen aus der Büchse gibt es löffelbreite Auflegegabeln, die mitunter reich und kunstvoll verziert sind. **(Kleines Foto Mitte.)**

Servieren Sie zum Abendbrot **Salat,** so kommt Ihr Salatbesteck auf den Tisch. Zur **Butter** gehört ein Buttermesser, zum **Käse** ein Käsemesser, das es auch in Form eines Käsehobels gibt. Zu einem Teller mit frischen **Tomaten** können Sie ein gezinktes Tomatenmesser legen.

Fortsetzung auf Seite 68

Thompson gibt neue Tips für die

zeitgemäße

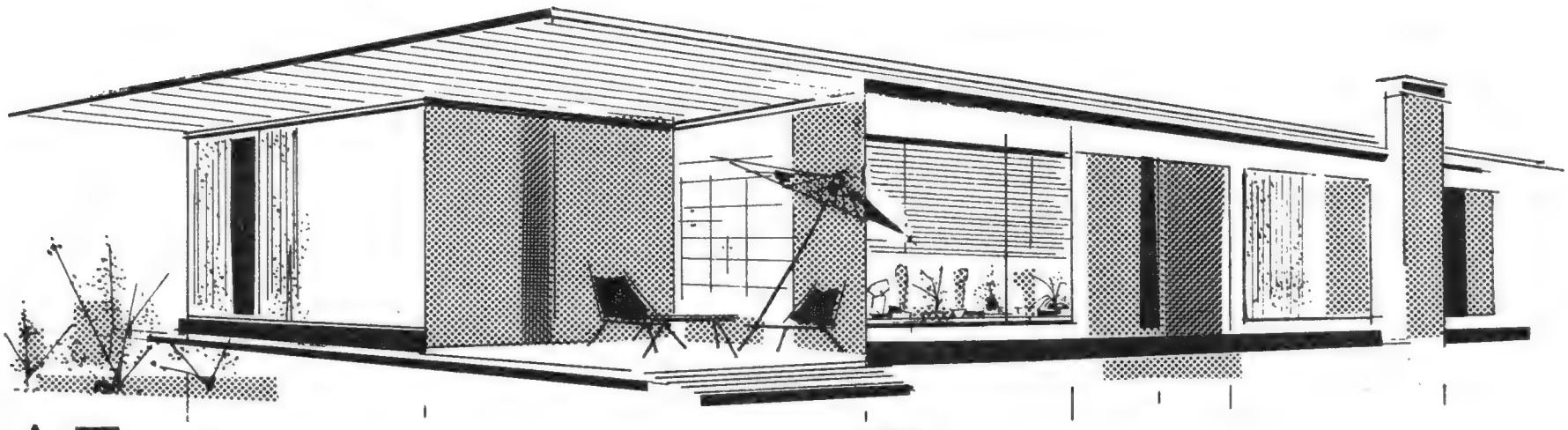
45

Fensterputzen jetzt viel leichter

Haben Sie sich nicht oft geärgert über das umständliche Hantieren mit Wasser, Eimer, Schwamm und Leder? Und über das mühsame Trockenreiben der Scheiben? Das ist nun vorbei. Das neue into-fensterklar von Thompson arbeitet nach einem völlig neuen Prinzip: Hauchdünn aufgetragen löst into-fensterklar den Schmutz und saugt ihn beim Trocknen auf. Sie brauchen nur noch abzustauben — schon sind die Fenster klar, spiegelglatt und (selbst bei hellem Sonnenschein) streifenfrei.
Hauchdünn aufgetragen wirkt into-fensterklar am besten: Das Abstauben geht schneller — und Sie sparen Geld.

streifenfrei
sonnenklar
seidenglatt

into fensterklar
ohne Wasser klare Scheiben



Wohnungspflege

Tagtäglich schreiben viele Hausfrauen an den Thompson-Beratungsdienst, dessen erfahrene Chemiker und Praktiker Ihnen Auskunft auch über die ungewöhnlichsten Pflegeprobleme geben können. Die hier veröffentlichte Auswahl an Fragen und Antworten wird auch Ihnen manche Anregung geben.

46

Was mache ich bei der vielen Lauferei?

Frau Marie W. in Aachen fragt: Ich habe eine kleine Pension. Aber schon dieser kleine Betrieb macht mir großen Kummer, denn der fast neue Stragula-Belag, besonders in den Fluren, sieht immer ungepflegt aus. Ich bohnere zwar häufig, aber gegen die vielen Füße, die täglich den Boden strapazieren, komme ich nicht an. Wissen Sie einen Ausweg?

Der Thompson-Beratungsdienst antwortet: Natürlich wissen wir einen Rat: Nehmen Sie das nächste Mal, wenn Sie Ihren Boden gefegt und naß gewischt haben, Thompson Lackglanz Gefest. Doch bevor Sie auftragen, muß der Boden wieder ganz trocken sein. Durch Gefest wird Ihr Boden mit einem besonders widerstandsfähigen, glänzenden Schutzfilm versehen, der das rasche Abtreten verhindert. Gefest einfach mit dem Pinsel auftragen. Es trocknet schnell und schützt dauerhaft.

Schutz und Glanz für Balatum, Bedola, Stragula: **Thompson Lackglanz Gefest**

47

Was mache ich mit der Holztäfelung?

Frau Inge Sch. in Würzburg fragt: Bisher habe ich die holzgetäfelten Wände in unserem Herrenzimmer immer nur mit einem Staubtuch und gelegentlich einmal mit einem gut ausgewrungenen Ledertuch abgerieben. Ich habe aber das Gefühl, daß das auf die Dauer nicht genügt und daß das Holz stumpf und spröde wird. Was muß ich bei der richtigen Pflege der Holztäfelung beachten?

Der Thompson-Beratungsdienst antwortet: Holz ist ein Naturwerkstoff, der Witterungseinflüssen und Temperaturschwankungen unterworfen ist — es arbeitet also. Um so mehr braucht es eine Art Nahrung, die das Holz elastisch, geschmeidig macht und ein Austrocknen ebenso verhindert wie das Eindringen von Feuchtigkeit. Legen Sie deshalb das feuchte Ledertuch beiseite und reiben Sie die Holztäfelung hauchdünn und gleichmäßig mit Seiblank ein, das Sie ja ohnehin zum Bohnern im Haus haben. Seiblank enthält nämlich sehr wertvolle Edel-

hartwachse zur Pflege des Holzes. Gleichzeitig reinigt es beim Auftragen recht gründlich. Wenn Sie erleben, wie wohl Ihrer Täfelung eine solche Behandlung tut, dann wissen Sie auch, warum Seiblank so gut für den Boden ist.

Für Reinigung, Pflege und Glanz: **Thompson Seiblank**

48

Viele Gliz-Schichten übereinander — und nun?

Frau Waltraud O. aus Oldenburg fragt: Schon seit 1958 benutze ich Gliz zur Pflege meiner Kunststoffböden. Im Laufe der Zeit habe ich den Gliz-Auftrag natürlich viele Male stellenweise und auch ganz erneuert. Aber kann das immer so weitergehen? Ich habe das Gefühl, daß der Boden nun doch sehr ungleichmäßig mit Gliz versehen ist und einmal gründlich gereinigt werden müßte. Wie macht man das nun aber? Gliz ist schließlich nicht wasserlöslich!

Der Thompson-Beratungsdienst antwortet: Sie haben ganz recht: von Zeit zu Zeit muß der Emulsionsfilm einmal vollkommen abgelöst werden. Mit Wasser und den üblichen Reinigungsmitteln geht das allerdings nicht. Dafür gibt es aber Te We Spezial, von Thompson eigens entwickelt für die gründliche Rei-

nigung und das Ablösen alter Emulsions-Schichten. Arbeiten Sie jedoch nicht über die ganze Fläche, sondern gehen Sie abschnittweise vor, das ist wesentlich müheloser. Wenn der Emulsionsfilm abgelöst und der Boden mit klarem Wasser nachgewischt worden ist, muß er zunächst einmal vollkommen trocknen. Dann können Sie ihn mit einem neuen Gliz-Auftrag wieder wasserfest und glänzend machen.

Zum Ablösen alter Emulsions-Schichten: **Thompson Te We Spezial**

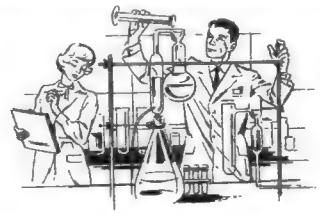
49

Wie frische ich meine Nußbaum-Möbel auf?

Frau Walburga H. in München fragt: Meine hochglänzenden Nußbaum-Möbel möchte ich einmal gründlich bearbeiten. Stellenweise haben sie leichte Kratzer und auch hier und da mal einen Fleck von Wassertropfen. Im ganzen sind sie außerdem matt und haben überall Fingerabdrücke. Kurzum: sie haben's nötig. Womit soll ich sie behandeln?

Der Thompson-Beratungsdienst antwortet: Für die gründliche Reinigung nehmen Sie zunächst eine lauwarme leichte Lauge eines guten Feinwaschmittels. Mit einem ausgewrungenen Tuch reiben Sie die Möbel gründlich ab. Nach dem Trocknen tragen Sie Thompson Polierwunder — mit einem weichen Tuch — in kreisenden Bewegungen auf und reiben es ein. Wenn Sie danach mit einem Flanelltuch nachpolieren, werden Sie staunen, wie gut Ihren Möbeln diese gründliche Kur bekommt.

Für die Möbelpflege: **Thompson Polierwunder**



Thompson-Beratungsdienst

Gewiß haben auch Sie hin und wieder Fragen zur Wohnungspflege. Sprechen Sie mit Ihrem Einzelhändler darüber, der Thompson-Erzeugnisse führt — er wird Ihnen raten können. Oder wenden Sie sich an den Thompson-Beratungsdienst, der die richtige Antwort weiß. Schreiben Sie bitte an den Beratungsdienst der

Thompson-Werke GmbH, 4 Düsseldorf 1 · Postfach 1126

Thompson

für die Wohnungspflege

Th 16/62

Für jedes Gericht das richtige Besteck

Fortsetzung von Seite 66

Das FÜR SIE-Besteck-Brevier

Hier noch einige Speisen, die nach ganz speziellen Regeln verzehrt werden:

Artischocken sind ganz einfach zu essen: Mit den Fingern reißen Sie Blättchen für Blättchen aus, stippen sie in die vorbereitete Soße (Vinaigrette) und lutschen das fleischige Blattende aus. Die leeren Blätter häufen Sie säuberlich auf dem Tellerrand. Der Artischockenboden ist eine Delikatesse; Sie trennen ihn ganz zum Schluß mit dem Messer und der Gabel von dem ihn umschließenden „Heu", das allerdings völlig ungenießbar ist.

Austern werden ganz frisch und eben geöffnet serviert. Halten Sie mit der linken Hand die Schale fest, und führen Sie die Austerngabel mit der rechten Hand so an der unteren Schale entlang, daß der festgewachsene Muskel getrennt wird, den Sie essen. Danach trinken Sie die Austernflüssigkeit aus der Schale.

Bowle — keine knifflig zu essende Speise — wohl aber ein Getränk, zu dem hübsches Glas und eine apart verzierte Schöpfkelle passen. Mit kleinen Gäbelchen **(Foto 4)** spießen Sie die wohlschmeckenden Früchte heraus.

Eis essen Sie mit einer Kuchengabel, wenn es sich um eine Eistorte oder um sahniges Halbgefrorenes handelt. Sonst mit einem Dessert- oder Kaffeelöffel oder einem Eislöffel in viereckiger Form **(Foto 5).**

Fisch — ob gebraten oder gekocht — verspeisen Sie mit Hilfe eines Fischbesteckes: Dabei hilft das Messer nur, den Fisch zu zerlegen und auf die Gabel zu balancieren. Wer kein Fischbesteck hat, kann ungeniert zwei Gabeln nehmen. Im allgemeinen wird bei Kochfisch die Haut nicht mitgegessen, haben Sie aber einen Gast, der sie verzehrt, dann denken Sie nicht, er habe schlechte Manieren. Viele Feinschmecker mögen gerade die Haut. Übrigens, Rollmöpse und sauer eingelegte Heringe dürfen Sie mit dem Messer schneiden.

Hors d'oeuvres, zum Beispiel ein pikanter Salat oder eine Aspikspeise, werden mit der Gabel verzehrt; der dazu gereichte Toast wird mit Butter bestrichen und aus der Hand dazu gegessen.

Hummer ist — wenn er in einem Restaurant serviert wird — meistens schon in zwei Hälften gespalten, denen Sie mit dem Fischbesteck „zu Leibe" rücken. Auch die Scheren sind meist schon aufgeschlagen. Mit einer spitzen Hummergabel lösen Sie das zarte Fleisch aus dem Panzer. Um

Olivenoel aus Spanien - **natürlich rein!**

Salate auf feinere und gesündere Art zubereitet: mit Olivenöl aus Spanien.
Der aromatische, leicht fruchtige Geschmack des natürlich reinen, aus den sonnengereiften Früchten des Ölbaums kalt gepreßten Olivenöls macht jeden Salat zu einer Delikatesse. Kopfsalat, Endivien, Tomaten, Paprikaschóten mit frischen Küchenkräutern und spanischen Olivenöl angemacht: eine ideale Verbindung von gesunder Ernährung und feinschmeckerischem Niveau.

OLIVENOEL AUS SPANIEN
GARANTIERT REIN

auch die Hummerbeine noch aufzuknacken, benötigen Sie eine Art Nußknacker; das Fleisch wird wiederum mit der Hummergabel herausgesucht **(Foto 1).** Ähnlich ißt man die Langusten.

Kaviar wird auf Eis serviert, entweder in einem speziellen Kaviarservice **(Foto 6)** oder auf einem Teller mit Eiswürfeln, auf dem die in den Geschäften erhältlichen geöffneten Gläschen stehen. Dazu schmeckt nur Toast mit Butter, auf die Sie den Kaviar mit Hilfe des breiten Kaviarmessers streichen. Die belegten Brote führen Sie mit der Hand zum Munde. Dazu paßt immer Sekt!

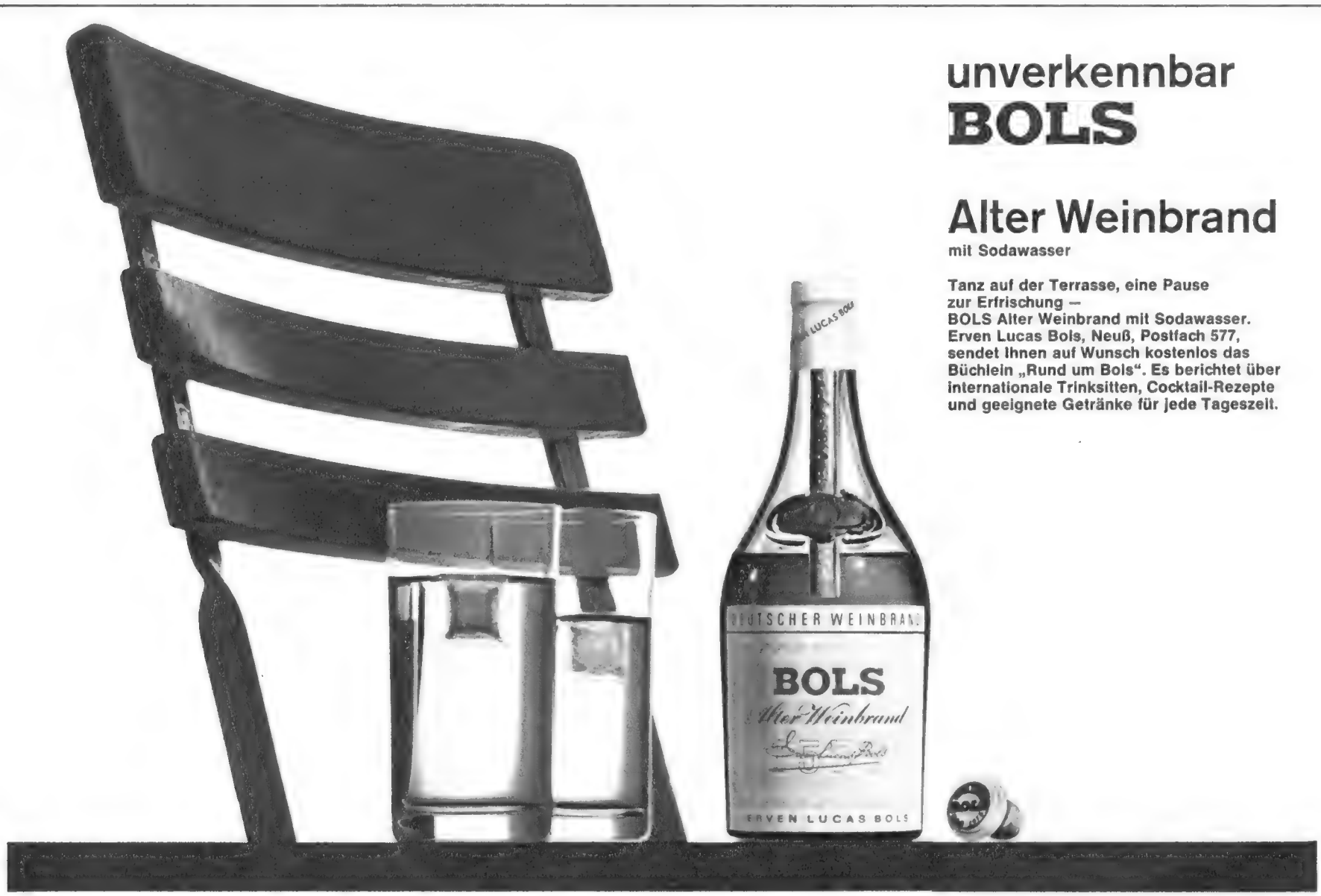
Krebs ißt man mit dem Krebsbesteck: einer zweizackigen spitzen Gabel und dem Krebsmesser mit einem Loch in der Mitte **(Foto 2).** Mit dem Krebsmesser knacken Sie die Scheren und Schwanzringe auf, mit der Gabel ziehen Sie das Fleisch aus den Schalen. Vorher brechen Sie mit den Fingern den Rückenpanzer der Tiere auf und reißen den Schwanz heraus. Nicht ängstlich dabei sein!

Miesmuscheln werden in den schwarzen Muschelschalen serviert. Mit den Fingern brechen Sie die Muschel auseinander; dabei dient die eine Hälfte als Löffel, um das Muschelfleisch aus der anderen Hälfte herauszureißen. Mit Hilfe der Schale essen Sie das Muschelfleisch, die leeren Hüllen sammeln Sie auf einem Teller. Fingerschalen dürfen hier nicht vergessen werden.

Schnecken nehmen Sie mit der Schneckenzange von der Platte auf Ihren Teller und halten sie mit der Zange in der linken Hand, die Schneckenöffnung natürlich nach oben. Mit der rechten Hand ergreifen Sie die Schneckengabel und ziehen mit ihr das Schneckenfleisch aus seiner Hülle. Auf einmal in den Mund stecken! Nun nehmen Sie den bereitgelegten Suppenlöffel, kippen die Schneckenhülle — noch immer mit der Zange in der linken Hand — um und füllen die Flüssigkeit auf den Löffel **(Foto 3).**

Spargel wird von Kennern mit zwei Fingern an seinem Ende gefaßt, während die Gabel das Köpfchen aufspießt, und so zum Munde geführt. Sie dürfen den Spargel aber auch am unteren Ende einmal zerschneiden und ihn dann mit der Gabel essen.

Weißbrot, das zur Bouillon angeboten wird, darf nicht geschnitten werden. Der Feinschmecker bricht sich von der Brotscheibe, die auf einem Tellerchen liegt, nur gerade das Stück ab, das er verzehren kann.



unverkennbar
BOLS

Alter Weinbrand

mit Sodawasser

**Tanz auf der Terrasse, eine Pause zur Erfrischung —
BOLS Alter Weinbrand mit Sodawasser.
Erven Lucas Bols, Neuß, Postfach 577, sendet Ihnen auf Wunsch kostenlos das Büchlein „Rund um Bols". Es berichtet über internationale Trinksitten, Cocktail-Rezepte und geeignete Getränke für jede Tageszeit.**

Neue Nachtischüberraschung durch Lorsata-Eis-Dessert –

Überraschen Sie Ihre Familie. Servieren Sie morgen doch einmal ein selbstbereitetes Soft-Eis aus Lorsata. Lorsata-Eis-Dessert ist angenehm kühl ohne den Zähnen weh zu tun. So richtig erquickend nach der warmen Mahlzeit. Und das ist besonders interessant: Lorsata läßt sich vielfältig verwandeln. Sie selbst bestimmen, ob Sie es als Kaffee-, Zitronen-, Früchte- oder vielleicht sogar als Weinbrand-Eis-Dessert auf den Tisch bringen. Variieren Sie Lorsata ganz nach Ihrem Geschmack. Eine bestechende Möglichkeit, immer wieder mit neuen Nachtisch-Köstlichkeiten Freude zu bereiten. Ihre Familie wird staunen. Übrigens, Sie können Lorsata auch gleich nach dem Steifschlagen als lockere Creme servieren.
Probieren Sie doch einmal!

Das Selbstbereiten ist nicht schwer – so wird's gemacht, schaut bitte her:

Dose eine Stunde im Eiswürfelfach des Kühlschrankes bei höchster Kälteeinstellung vorkühlen.

Dose öffnen und Lorsata-Mix in hohem Gefäß mit Rührrädchen steifschlagen.

Zutaten beifügen (Rezepte auf Innenseite des Dosenetiketts), dann in Eisschale füllen.

Im Eiswürfelfach in 1 bis 2 Stunden bei höchster Kälteeinstellung zu Soft-Eis gefrieren lassen.

ALLGÄUER ALPENMILCH AG MÜNCHEN HERSTELLERIN DER »BÄREN-MARKE«

Mehlspeisen
aus Österreich:

Torten und Kuchen, wie sie Grossmutter machte

All der Glanz früher Jugendtage, all die Beschaulichkeit sommerfroher Ferienwochen spricht aus diesem Bild zu uns: So war es, wenn wir in der „Sommerfrische" bei Großmutter Kaffee tranken! Die schwere, selbstgestickte Decke mit dem alten Kreuzstichmuster, das Porzellan mit dem breiten Goldrand und die köstlichen Torten und Kuchen!
„Das kann heute niemand mehr backen", sagt man gern und denkt mit Wehmut an die Haselnußtorte, die wie Butter auf der Zunge zerging, oder an den Pflaumenstrudel aus hauchzartem Mürbteig. Und doch: Man kann es auch heute backen — Sie selbst, liebe Leserin, können alle diese feinen und unverfälschten „Mehlspeisen", wie man in Österreich sagt, hervorzaubern, denn wir verraten Ihnen auf den folgenden Seiten die überlieferten Originalrezepte.

Im „Bräu" zu Lofer, im Salzburger Land, fotografierte Ferdinand Schreiber für Sie diesen Kaffeetisch

Torten und Kuchen, wie sie Grossmutter machte

Fortsetzung von Seite 70

Das „Bräu" in Lofer ist weitum ein Begriff. Nicht nur im Salzburger Land, an dessen Eingangspforte der ebenso hübsche wie gastfreundliche Ort liegt, sondern auch über die Grenzen hinaus und das mit gutem Recht: Es gibt kaum ein anderes Haus im heutigen Österreich, das so sehr und in jeder winzigen Einzelheit altösterreichische Atmosphäre atmet und die Tradition eines großen Reiches pflegt, zu dessen bevorzugten „Sommerfrischen" es einst zählte. Wer hier verweilt und die vielen Bilder und historischen Kostbarkeiten betrachtet, die der geschichtskundige Hausherr mit unermüdlicher Liebe hegt und mehrt, ist gut beraten. Und wenn er — sei es in der „Kaiserecke" der großen Gaststube (unser Foto) oder draußen, unter den alten Kastanien am Flußufer — von den köstlichen „Mehlspeisen" kostet, die nach altüberlieferten Rezepten und in unverminderter Güte hergestellt werden, dann wird ihm das Scheiden schwer und das Wiederkommen leicht fallen.

Überlieferte und bewährte Hausrezepte gibt man nicht gern preis. Daß wir hier fünf der beliebtesten Spezialitäten aus der „Bräu"-Küche zeigen und unseren Leserinnen im Originalrezept verraten dürfen, verdanken wir der Tatsache, daß die „Bräu"-Wirtin schon so viele Gäste aus der großen „FÜR SIE"-Familie kennengelernt und liebgewonnen hat, daß sie uns in ihr Rezeptbuch blicken ließ und nun schon neugierig ist, wie sie den „FÜR SIE"-Leserinnen schmecken werden,

die leckeren fünf Mehlspeisen aus Österreich . . .

Und hier sind die Rezepte zu den Torten und Kuchen, die das Farbbild auf Seite 71 zeigt:

1 Kaffee-Schnecken aus Hefeteig

Zutaten:

250 g Mehl, 15 g Hefe, 25 g Butter, 1 Ei, Prise Salz, ⅛ l Milch. Zum Beträufeln: zerlassene Butter. Zum Bestreuen: Zimt und Rosinen. Zum Bestreichen: Zuckerglasur.

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Ei, Salz, Milch und Butter bereiten Sie einen Hefeteig. Nachdem der Teig an einem warmen Platz aufgegangen ist, rollen Sie ihn zu einem Rechteck aus, das mit zerlassener Butter beträufelt und mit Zimt und Rosinen bestreut wird. Jetzt wird der Teig zu einer Rolle gewickelt, von der Sie fingerdicke Scheiben schneiden. Nochmals etwas gehen lassen und im Ofen goldgelb backen. Während die Schnecken noch heiß sind, werden sie mit Zuckerglasur bestrichen.

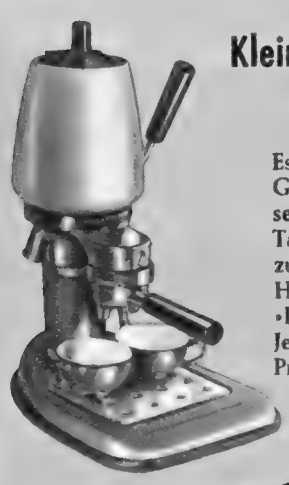
2 Großmutters Haselnußtorte

Zutaten:

280 g Zucker, 10 Eier, 280 g Haselnüsse, 40 g Mehl, abgeriebene Zitronenschale. Zum Verzieren: Zuckerguß.

Zubereitung:

Rühren Sie in einer großen Schüssel 10 Eigelb mit dem Zucker schaumig. Die Nüsse werden fein gemahlen und zu dem



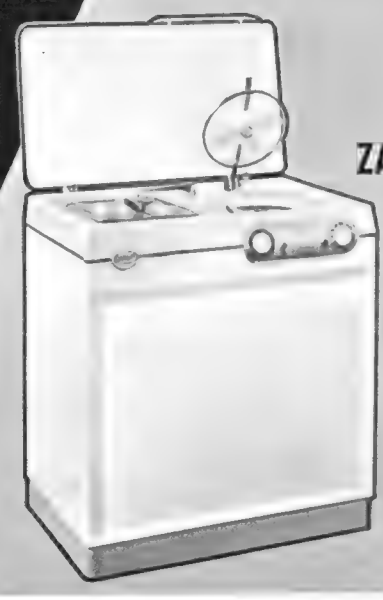
Klein-Espresso „La Peppina"

Espresso nach deutschem Geschmack: Kaffee von seiner besten Seite – köstlich! Tasse für Tasse frisch zubereitet mit der preiswerten Haushalts-Espresso-Maschine »La Peppina« von ZANUSSI. Jedermann ist begeistert. Prospekt anfordern!

ZANUSSI

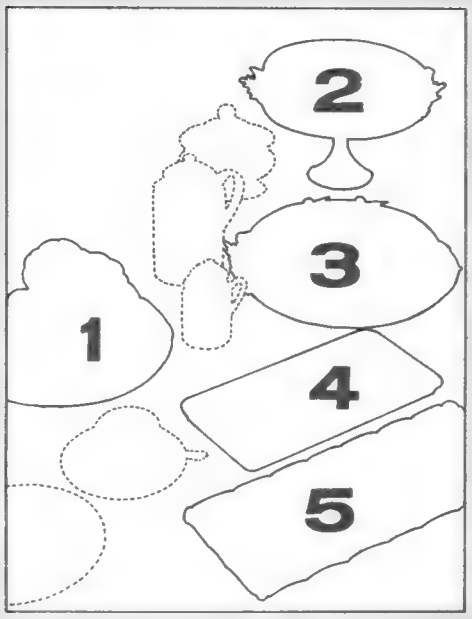
ZANUSSI Kühlschrank

Vom Tischmodell bis zum großen 310-Liter-Schrank – alle ZANUSSI-Kühlschränke sind mit dem vorteilhaften und stromsparenden Tropic-System ausgestattet. Zanussi bietet Kühlschränke in vorbildlicher Formgebung.



ZANUSSI Waschmaschine 202

Düsen-Waschmaschine mit vielen Vorzügen für die Hausfrau und die Wäsche. – Der Fachhandel führt ZANUSSI-Haushaltsgeräte. Überall zuverlässiger Kundendienst. - Prospekte von ZANUSSI GmbH, Frankfurt/M Mainzer Landstraße 87/89



schaumig gerührten Zucker gegeben. Das Mehl sieben Sie über die Masse, verrühren alles gut und geben anschließend noch etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu. Zuletzt heben Sie rasch den steifgeschlagenen Eischnee darunter, füllen den Teig in eine ausgefettete und mit Mehl bestäubte Tortenform und lassen ihn bei mäßiger Hitze langsam hellbraun backen. Abgekühlt, wird die Torte mit weißem Zuckerguß (Rezept siehe unten!) glasiert und mit ganzen, geschälten Haselnüssen hübsch verziert.

3 Echte Punschtorte

Zutaten:

100 g Zucker, 12 Eidotter, 12 Eiklar, 240 g Mehl.

Zubereitung:

Zucker und Eidotter schaumig rühren, das Mehl einsieben und dann das steifgeschlagene Eiweiß dazugeben. Den Teig in einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Tortenform goldgelb backen.

Am Tag darauf die Torte waagerecht in drei Blätter schneiden (das mittlere Blatt soll etwas dicker ausfallen), das untere und obere Blatt mit Marmelade bestreichen und dazwischen die unten beschriebene Fülle geben, dann mehrere Stunden gut beschweren und schließlich mit einer Punschglasur (siehe unten) überziehen.

Zutaten für die Fülle:

150 g Würfelzucker, Saft einer Orange, Saft einer Zitrone, 3 Eßlöffel Rum, 3 Eßlöffel Marmelade, 1 Eßlöffel geriebene Schokolade, 1/8 l Wasser.

Zubereitung der Fülle:

Das in kleine Würfel geschnittene mittlere Blatt der Biskuitmasse mit folgender Mischung tränken:

Die Zuckerwürfel an den Schalen der Orange und Zitrone reiben, mit deren Saft und dem Wasser aufkochen, dann mit der Marmelade, der Schokolade und dem Rum vermengen und alles gut mit den Biskuitstückchen vermischen. Diese Fülle wird zwischen die beiden Tortenblätter gefüllt.

4 Esterhazy-Schnitten

Zutaten:

6 Eiweiß, 170 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln. Füllung: Vanillecreme, Glasur: Zuckerguß und Kuvertüre.

Zubereitung:

Schlagen Sie die Eiweiß zu Schnee, unter den Sie den Zucker und die feingemahlenen Mandeln heben. Der Teig wird dünn auf ein leicht gefettetes Blech gestrichen und im Ofen sehr langsam hellgelb gebacken. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, wird er in drei gleichgroße Streifen geschnitten, von denen zwei gleichmäßig mit der Vanillecreme bestrichen werden. Setzen Sie die Streifen übereinander — zuoberst der Streifen ohne Füllung –, bestreichen Sie die Torte mit Marmelade und überziehen sie mit einem weißen Zuckerguß (siehe unten). Dann schmelzen Sie die Kuvertüre-Schokolade, spritzen Sie diese auf die bereits fest gewordene Zuckerglasur in Form eines dünnen Gittermusters auf.

Zutaten für die Fülle:

2 Dotter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1/4 l Milch, 160 g Butter, 1 Gläschen Weinbrand.

Zubereitung der Fülle:

Dotter, Zucker, Vanillezucker und Milch über dem Feuer bis zum Kochen abrühren, dann kalt stellen. Inzwischen die Butter schaumig rühren und die erkaltete Creme löffelweise beifügen. Zuletzt mit dem Weinbrand würzen. Mit dieser Fülle die Schnitten füllen.

5 Mürber Pflaumenstrudel

Zutaten:

280 g Mehl, 210 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, 1 Eßl. saurer Rahm, 1½ bis 2 Pfund Pflaumen (evtl. aus der Dose) und Zimt.

Zubereitung:

Butter, Zucker, Ei, Rahm und das Mehl werden zu einem Mürbeteig verknetet. Rollen Sie ihn zu einem Rechteck aus, das Sie mit den entkernten, gezuckerten Pflaumen belegen und mit Zimt bestreuen. Der Länge nach werden die Teig-Enden übereinandergeschlagen und der Strudel im Ofen gebacken.

Rezept für Zuckerglasur

Zuckerglasur

Zutaten:

250 g Puderzucker, ½ Zitrone, ½ rohes Eiweiß, kaltes Wasser nach Bedarf.

Zubereitung:

Den feingesiebten Puderzucker mit dem Saft einer halben Zitrone, dem halben rohen Eiweiß und etwas kaltem Wasser zu einer ziemlich dicken Masse glattrühren. Knapp vor dem Überziehen wird die Masse unter ständigem Rühren etwas erwärmt (nicht zu heiß machen). Zu warme Glasur trocknet rasch und wird brüchig, zu kalt überzogene Glasur rinnt ab und trocknet schwer.

Für den Pflaumenstrudel können Sie eine Zimtglasur anrühren. Fügen Sie ihr an Stelle des Zitronensaftes zwei Messerspitzen Zimt bei, und ersetzen Sie das Wasser durch 2–3 Eßlöffel Weißwein.

Punschglasur

Fügen Sie der oben beschriebenen Zukkerglasur etwas Rum und – zum Färben – ein kleines Gläschen Kirschlikör (oder Himbeersaft) bei.

Was Ihre Gäste schätzen

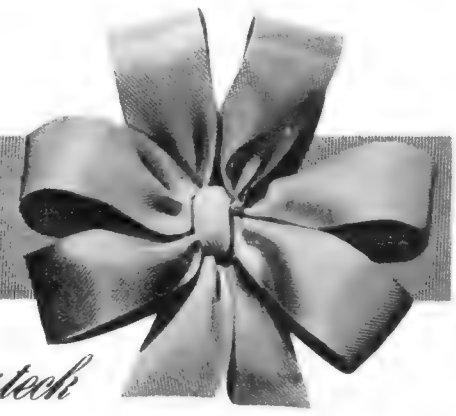
Wann immer Sie einen Tisch decken, für Ihre Gäste oder die eigene Familie, immer ist der gedeckte Tisch Mittelpunkt Ihres Heimes. Je persönlicher, liebevoller Sie ihn gestalten, um so freigebiger wird man Ihre Kunst als Hausfrau loben.
Als Krönung eines geschmackvoll gedeckten Tisches gelten PRINZ-Tafelbestecke. Ihre unaufdringliche Eleganz, ihre ausgewogenen Formen und die handwerklich gediegene Verarbeitung sprechen für den guten Geschmack ihrer Besitzerin.

Modell Christina ein formvollendetes Besteck modernen Stils, aus silberglänzendem Edelstahl rostfrei oder aus Alpacca 90g versilbert. – Auch zu diesem PRINZ-Modell erhalten Sie eine reiche Auswahl Vorlegeteile. Wenn Sie zuerst mit den notwendigen Besteckteilen beginnen wollen, lassen sich weitere jederzeit ergänzen.

PRINZ

CARL PRINZ AG · SOLINGEN-WALD

In guten Fachgeschäften legt man Ihnen gern PRINZ-Tafelbestecke vor.
Achten Sie beim Einkauf auf den Prägestempel PRINZ.



Die Tafel krönt ein Prinz-Besteck

Fröhliche Maiparty

Die Rezepte finden Sie auf der nächsten Seite

Farbfoto: Jacques Schumacher
Alle Körbe gesehen bei Zanoni, Hmb.

Schinken-
häger
würzig-mild

Fortsetzung von Seite 74/75

Fröhliche Maiparty

Einladend und appetitlich ist alles, was Sie Ihren Gästen zur Maiparty anbieten. In Körben, auf Tabletts oder auf Holzbrettchen und einfachen Platten wird serviert, jeder greift selbst zu!

Wenn der Wettergott es gut meint...

Welche Zeit ist besser für eine Party mit lieben Freunden geeignet als ein sonniger Maitag! Die Heizperiode ist vorüber, der Frühjahrsputz beendet und die Urlaubszeit noch nicht voll angebrochen, jeder Gast wird von Herzen gern seine Zusage geben und sich auf diese Party freuen. Laden Sie Ihre Gäste schon zum Abendessen ein, und zwar so früh wie möglich, damit Sie noch draußen sitzen können. Dann servieren Sie das Abendbrot auf dem Balkon, auf der Terrasse oder auf dem Rasenfleckchen im Garten. Die Gerichte dürfen einfach und zeitsparend, dabei aber recht herzhaft sein, denn die milde Sommerluft macht Appetit!

Alte Körbe und Henkeltabletts

- Bevor die Gäste eintreffen, stellen Sie die nötigen Teller, Gläser, das Besteck und einige Papierservietten bereit. Verstauen Sie doch alles in einem mit Papier ausgeschlagenen Korb, den Sie mit Leichtigkeit auf den Balkon tragen und dort abstellen können. Jeder Gast wird sich dann selbst bedienen.
- In einem zweiten Korb oder in einer flachen Bastschale liegen Brötchen verschiedenster Sorte und ein langes Meterbrot.
- Ein drittes Gefäß (Henkeltablett oder Obstkorb) faßt all die pikanten Leckereien, wie: Maiskölbchen, eingelegte Paprikaschoten, gefüllte Oliven, kleine Delikateßgurken, aufgeschnittene Tomaten und einen Becher voller Spießchen, mit denen ein jeder das herauspickt, worauf er Appetit hat.

Das Aufbauen geht schnell

Haben Sie die Vorbereitungen soweit getroffen, stellen Sie den vorgesehenen Tisch (es kann ein einfacher Gartentisch sein) auf der Terrasse oder im Garten auf, wischen ihn feucht ab und

STAHLGESCHIRR
BEKA

Zeit ist Geld – auch beim Kochen!

Wer kann es sich heute noch leisten, stundenlang am Herd zu stehen, und wer möchte dies auch? – Deshalb ist es wichtiger denn je, in der modernen Küche modernes Geschirr zu haben, in dem alle Speisen gut gelingen. Es muß die Hitze des Herdes gut ausnützen, schnell verteilen und als „Rundum-Hitze" an das Kochgut abgeben, so wie Stahlgeschirr BEKA. Stahlgeschirr BEKA ist auf die moderne Gas/Kohle- und Elektro-Küche abgestimmt. Es ist gebrauchsgerechtes Geschirr mit freundlich-bunter „beka-therm"-Glasur*). Außerdem gibt es Stahlgeschirr BEKA aus Edelstahl rostfrei 18/8. Wählen Sie aus, was Ihnen gefällt. Verlangen Sie beim Einkauf jedoch ausdrücklich Qualität – verlangen Sie Stahlgeschirr BEKA.

*) Die bunte „beka-therm"-Glasur ist haftfest und stoßfest auf den starken Stahlkörper als dünne Doppelglasur aufgebrannt. Sie ist hervorragend temperatur-elastisch, säurebeständig und leicht zu reinigen.

BRAUN & KEMMLER
Metallwarenfabrik und Emaillierwerk Reutlingen-Betzingen/Württ.

P 262

legen eine lustige Tischdecke darauf. Rundherum gruppieren Sie Stühle und Hocker. Auf dem Tisch arrangieren Sie die gefüllten Körbe und Tabletts in Form eines kalten Büfetts.

Getränke nicht vergessen!

Für Ihre Gäste halten Sie einen Likör und einen „Harten" bereit. Bieten Sie die Getränke an, während Sie die letzten Speisen auftragen und die Anwesenden noch zwanglos plaudernd umherstehen. Zum Abendbrot haben Sie Bier, einen Landwein, einige Flaschen Obstsaft und Sprudel kühl gestellt. So kommen Sie jedem Geschmack entgegen.

Zum Abendbrot gibt es:

1 Gefüllte Kalbsroulade

Zutaten für die Füllung: *Butter zum Anbraten, 2 Eßl. gehackte Zwiebeln, 250 g Brotkrumen (von frischem Weißbrot), 3/4 Teel. Salz, 1 Teel. getrocknete, in der Hand zerriebene Salbeiblätter, 2 Eßl. gehackte Petersilie, 2 Teel. feingeschnittener Schnittlauch, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Messerspitze Muskatblüte, 2 Eigelb, 1 Scheibe Kalbsleber, 1 Eßl. Madeira.*

Zutaten für die Roulade: *750–1000 g Kalbfleisch (ein flaches, 1 bis 1 1/2 cm dickes Stück), 2 Scheiben Schinken, etwas Mehl, Salz, Pfeffer, Butter zum Anbraten, 1/8 l Wasser.*

Zubereitung: Zuerst bereiten Sie die Füllung: Rösten Sie die zerhackte Zwiebel in der Butter an, fügen Sie die Brotkrumen hinzu und lassen Sie sie hellbraun werden. Jetzt kommen alle Gewürze hinzu und — nach dem Abkühlen — noch 2 Eigelb, die kleingeschnittene Kalbsleber und der Schuß Madeira. Nachschmecken, ob es Ihnen scharf genug ist, dann die Farce beiseite stellen und das Stück Kalbfleisch kräftig klopfen. Die eine Hälfte der Füllung kommt auf die innere Fleischseite, darüber die Schinkenscheiben und darauf die übrige Farce. Rollen Sie nun das Fleisch zu einer gleichmäßigen Roulade auf und umwickeln Sie es zur Sicherheit mit einem Faden. Salzen und pfeffern Sie den Braten und wälzen Sie ihn anschließend in etwas Mehl, braten Sie ihn in heißer Butter in der Pfanne von allen Seiten an und legen ihn in eine feuerfeste Form. Das Wasser kochen Sie mit dem Bratensud auf und füllen es über das Fleisch, das in der Form im Ofen bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde gart, bis es mürbe ist. Abkühlen lassen, im Kühlschrank verwahren, am Tag des Festes aufschneiden und mit grünem Salat servieren. Dazu gibt es gebuttertes Weißbrot, Majonäse und Preiselbeeren.

2 Käse-Allerlei

Hierzu wählen Sie vier bis sechs verschiedene Käsesorten (Schnitt- und Streichkäse), arrangieren sie (im Stück) auf einem Holzbrett, bieten Butter und Brot dazu an und grünen Salat.

3 Schleckerei zum Abschluß

Auch wenn es die ersten, noch nicht ganz billigen Erdbeeren sind — für diesen Abend kaufen Sie ein Pfund und bereiten einen Erdbeerschaum:

Zutaten: *400 g Erdbeeren, Zucker nach Bedarf, 6 Blatt Gelatine, 250 g Schlagsahne.*

Zubereitung: Zuckern Sie die gewaschenen, etwas zerkleinerten Früchte und lassen Sie sie etwas ziehen. Inzwischen weichen Sie die Gelatine ein, lösen sie danach im Wasserbad auf und geben sie zu dem Fruchtmus. Ehe das Mus beginnt, ganz steif zu werden, mischen Sie schnell die geschlagene Sahne darunter und füllen die Creme in Gläser. Die Menge reicht zum Füllen von 6 bis 8 Weingläsern. Selbstverständlich können Sie auch diese Speise schon am Vortage fertigstellen und sie bis zum Fest kühl halten.

Nach dem Abendbrot

Wenn die Abenddämmerung hereinbricht und die Luft kühl wird, sollten Sie mit dem Essen fertig sein. Abgeräumt wird im Nu, denn jeder ergreift einen Korb oder stellt die leeren Teller auf ein Tablett und trägt sie für Sie in die Küche.

Wie Sie den Abend weiter gestalten, richtet sich nach den Gästen, die Sie eingeladen haben und die Sie am besten kennen: Unterhalten sie sich gerne angeregt, hören sie lieber die eine oder andere Schallplatte, interessiert sie vielleicht eine Kabarettsendung? Sorgen Sie auf jeden Fall für Tanzmusik, der Monat Mai und mit ihm der Beginn schöner Sommerwochen hat eine Begrüßung im Dreiviertel- oder Cha-Cha-Cha-Takt wohl verdient!

Was trinken Sie zum Abschluß?

Halten Sie für die Abendstunden auch Rauchwaren und Salzgebäck zum Naschen bereit. Die Reste des „pikanten" Korbes, also die Tomatenscheiben, Maiskolben oder Gürkchen, die noch vom Essen übrig sind, finden jetzt ihre Abnehmer! Was Sie trinken? Bleiben Sie bei Bier oder dem Wein, den Sie zum Abendbrot schon hatten. Noch schöner aber wäre eine kühle Bowle! Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen köstliche Rezepte dafür vor . . .

**„Sich Leute zu Tisch bitten,
heißt einen Abend lang
für ihr Wohlergehen auf
Erden bereit sein."**

Brillat-Savarin

Farbfoto: Jacques Schumacher
Alle Körbe: gesehen bei Zanoni, Hamburg

KRUPS Dorette combi

der ideale Mixer mit Elektro-Kaffeemühle

Mixt und mahlt, püriert und zerkleinert
In Sekundenschnelle verarbeitet die neue KRUPS-Dorette combi Mixgetränke, Kindernahrung, Früchte, Nüsse, sogar Kartoffeln und noch vieles andere.

Ein Motor mit großer Leistung
Der extra-starke KRUPS-Spezialmotor gibt der Dorette combi jene ungewöhnliche Durchzugskraft. Der Mixaufsatz aus unzerbrechlichem, hitzebeständigem Kunststoff kann auch kochendheiße Speisen verarbeiten und besitzt im Deckel einen abnehmbaren Einfülltrichter.

Dorette combi kostet komplett als Mixer und Kaffeemühle nur 49 DM

Sekundenschnell die schönsten Köstlichkeiten. Ob Orangen-Flip, Kindernahrung oder Mayonnaise, KRUPS-Dorette combi hilft Kraft, Zeit und Mühe sparen, denn alles geht in Sekunden. Wer sie besitzt, kann Abwechslung in den Speisezettel bringen.

Dorette combi als Kaffeemühle. Einfach den Mixaufsatz abnehmen, den Deckel aufsetzen, und schon ist aus dem Mixer eine robuste Elektro-Kaffeemühle geworden.

KRUPS bringt Freude in den Haushalt

ROBERT KRUPS · SOLINGEN

Wir treffen uns zum Kartenspiel

Sommerliche Bowlen

Kartenspielen ist kein Privileg der Männer; auch Frauen mischen bei Skat, Bridge oder Canasta gern einmal mit. Am meisten Spaß macht es, wenn sich eine Runde von Bekannten und Freunden regelmäßig zu einem Spielchen zusammenfindet. Während der Hausherr eine süffige Bowle ansetzt, bereitet die Gastgeberin in der Küche einen kleinen Imbiß vor. Es hebt die Geselligkeit, wenn sie hin und wieder für eine schmackhafte Unterbrechung sorgt. Wie Sie Ihre Mitspieler bei guter Laune halten, verraten wir Ihnen gern auf den folgenden Seiten.

Auf dem nebenstehenden Farbbild sehen Sie von links nach rechts folgende Bowlen: 1. Ingwerbowle, 2. Rosenbowle, 3. Himbeerbowle (auch im Bowlengefäß), 4. Rotweinbowle.

Farbfoto: Jacques Schumacher
Bowlenservice, gesehen bei Weitz, Hamburg

nowa

HAARKOSMETIK

DER NEUE WEG ZUR SCHÖNHEIT

die weiche Welle im Stile unserer Zeit, der Schick, den Sie an der Frisur besonders lieben, hochmodisch und elegant durch

nowa-LUXUS

die moderne weiche Welle mit nur 20 bis 30 Wicklern.

Charme und Esprit strahlen auch Sie aus mit der modischen duftigen Linie, der weichen sanften Welle, die Ihrem Haar einen zarten Hauch verleiht.

nowa-LUXUS

verhilft für mehrere Monate Ihrer Frisur zu Tragbarkeit und Haltbarkeit und wirkt dabei so natürlich, so kleidsam, so wunderbar weich und geschmeidig.

nowa-HEIMKALTWELLE FÜR SIE!

das junge Mädchen
die elegante Frau
Sie sind gut beraten mit

nowa-HEIMKALTWELLE

nowa-Luxus für die moderne weiche Welle mit nur 20–30 Wicklern
nowa-Spezial für starke Lockung
nowa-Extra S Mildwelle

millionenfach bewährt – fachärztlich geprüft, seit Jahren führend auf dem deutschen Markt.
Fragen Sie in Ihrer Drogerie oder Parfümerie.

nowa WESTI GMBH.
Wuppertal-Vohwinkel, Postfach

Fortsetzung von Seite 78/79

Wir treffen uns zum Kartenspiel

Hier finden Sie zunächst die 4 Rezepte der Bowlen von der Farbseite und dazu noch vier weitere Vorschläge. Sicherlich werden Sie das eine oder andere Getränk bald einmal ausprobieren.

Ingwerbowle

2 Flaschen Weißwein werden mit ½ Flasche Portwein und dem Saft von zwei Zitronen in das Bowlengefäß gegeben. Hinzu kommt Ingwersirup nach Geschmack (im Feinkostgeschäft zu haben). Das Ganze gut umrühren und kühl stellen. Vor dem Servieren gießen Sie eine Flasche Sekt darüber.

Rosenbowle

Die Blätter von 4 frischen, voll erblühten und duftenden Rosen werden eingezuckert und mit einer Flasche leichten Weißweins übergossen. Zwei Stunden ziehen lassen. Fügen Sie eine weitere Flasche Weißwein hinzu und stellen Sie die Flüssigkeit kalt. Vor dem Anrichten mit einer Flasche Sekt überschäumen. Die Rosenblätter werden nicht mit eingeschenkt.

Himbeerbowle

Zuckern Sie ein Pfund gut verlesene Himbeeren ein und lassen Sie sie einige Stunden ziehen. Mit zwei Flaschen eisgekühltem Weißwein und einer Flasche Burgunder auffüllen und zuletzt mit einer Flasche Sekt überschäumen. Nach diesem Rezept können Sie auch eine Brombeerbowle bereiten.

Rotweinbowle

Gießen Sie eine Flasche Rotwein, je ein Gläschen Rum und Gin sowie ein großes Glas schwarzen Johannisbeersaft in die Bowlenterrine. Nach Geschmack süßen und vor dem Servieren mit einer Flasche rotem Sekt auffüllen.

Lindenblütenbowle

Geben Sie eine Handvoll frische, aufgeblühte Lindenblüten auf ein feines Sieb und gießen Sie zwei Flaschen Weißwein langsam darüber. (Je nach Geschmack das Durchgießen wiederholen.) Zum Schluß mit einer Flasche Sekt überschäumen.

Zitronenbowle

Auf den Boden der Bowlenterrine werden einige Zitronenscheiben gelegt, die mit 2 Eßl. Zucker überstreut werden. Mit je einer eisgekühlten Flasche Weißwein, Rotwein und Sekt auffüllen und gleich servieren.

Waldmeisterbowle

Ein Bündel Waldmeister (unerblüht!) hängen Sie mit den Köpfen nach unten in Weißwein. Ist das Aroma stark genug, den Waldmeister herausnehmen. Mit einer weiteren Flasche eisgekühltem Weißwein oder einer Flasche Rotwein aufgießen. Nach Geschmack mit etwas Zuckerlösung süßen. Sehr kalt servieren.

Bananenbowle

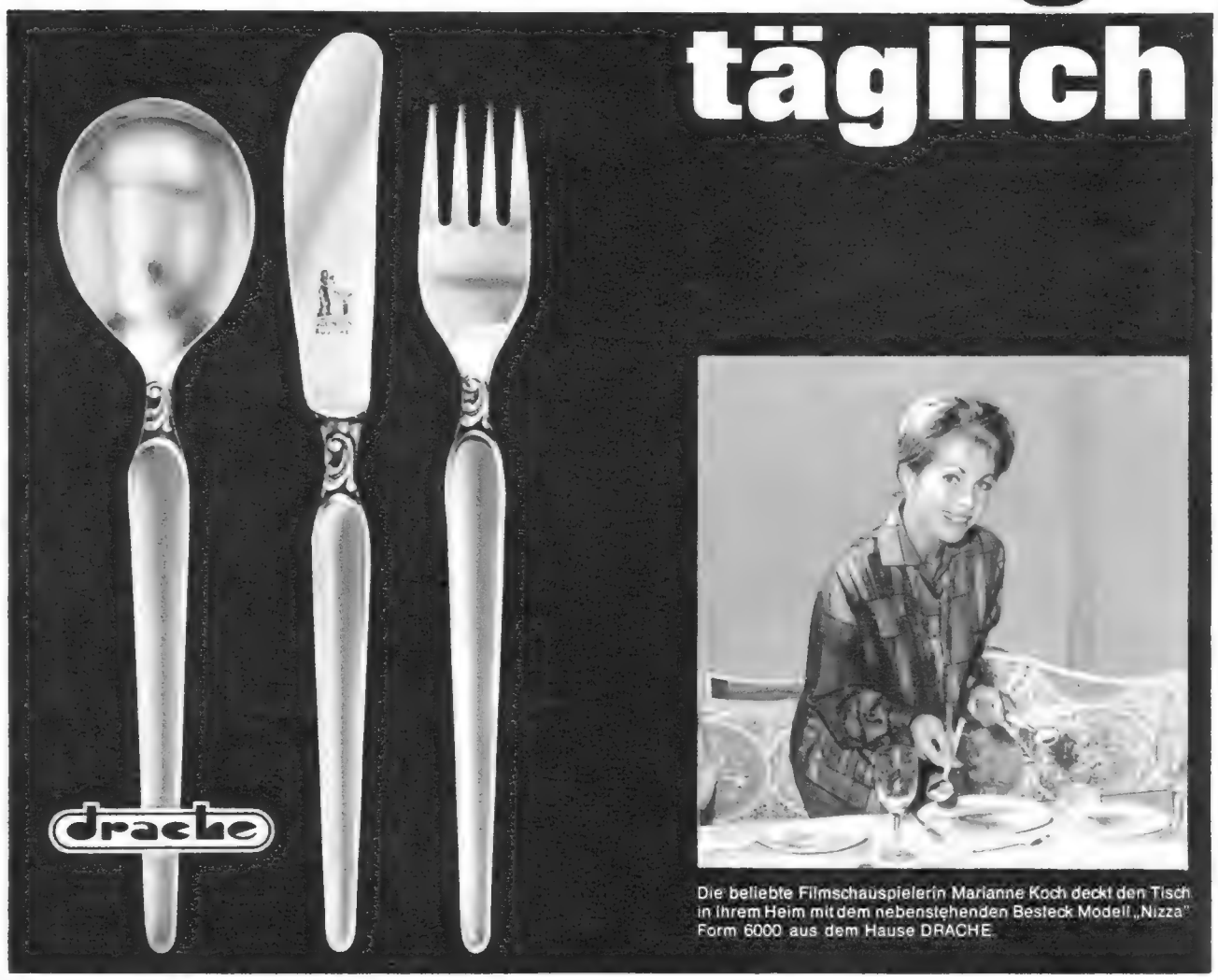
Schneiden Sie drei geschälte Bananen in kleine Stücke, die Sie in den Bowlentopf geben und leicht zuckern. Mit einer Flasche Rotwein übergießen und eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren eine Flasche eisgekühlten Sauternes und eine Flasche Sekt dazugießen.

Als kleine Knabberei zur Bowle sollten Sie kleine „Goldfischli" und anderes Salz- oder Käsegebäck bereitstellen; auch Kartoffelchips schmecken dazu ausgezeichnet. Später gibt es dann ein paar pikante Happen, die von der Hausfrau in kurzer Zeit auf den Tisch gezaubert werden. Die Rezepte dazu finden Sie auf den Seiten 84 und 85.

K	Kleine Geheimnisse zur Bereitung köstlicher Bowlen:
Ö	Öffnen Sie den Sekt erst kurz vor dem Servieren der Bowle.
S	Stets zugedeckt soll Bowle zum Nachfüllen bereitstehen.
T	Tödlich für das feine Aroma ist ständiger Luftzutritt.
L	Lieber zuwenig als zuviel Zucker verwenden.
I	Immer spritzige Weine bevorzugen — sie sind erfrischender.
C	Charakter bekommt Bowle erst durch die Ingredienzen.
H	Haben Sie kein Bowlengefäß, so tut's auch ein Steintopf.
E	Ein Übermaß an Kohlensäure schadet der feinen Blume.
B	Bowle rechtzeitig ansetzen, damit das Aroma herauszieht.
O	Ohne Sekt geht es auch — streikt der Geldbeutel einmal.
W	Wasser ist aus jeder Bowle zu verbannen. Nehmen Sie Selter.
L	Leichte Bowlen sind zu bevorzugen — sie sind bekömmlicher.
E	Erst gut gekühlt, ist jede Bowle ein voller Genuß.
N	Nur ganz frische Früchte und Blüten sind zu verwenden.

Das müssen Sie wissen! Rechnen Sie mit: das herrliche 24-tlg. DRACHE-Besteck NIZZA gehört Ihnen – wenn Sie es 4 Wochen geprüft haben und behalten wollen – durch die günstigen DRACHE-Zahlungsbedingungen

für 30 Pfennige täglich



Die beliebte Filmschauspielerin Marianne Koch deckt den Tisch in ihrem Heim mit dem nebenstehenden Besteck Modell „Nizza" Form 6000 aus dem Hause DRACHE.

ROCRONI, Modell Nizza, Form 6000, 24-tlg. f. 6 Pers., Ergänzungsteile jederzeit lieferbar.

Und so einfach ist das:
Schicken Sie den Gutschein! DRACHE sendet Ihnen sofort das herrliche Besteck „NIZZA" in Original ROCRONI, 24-tlg., ganze 4 Wochen zur Probe — völlig unverbindlich und ohne Risiko für Sie.
Ungezwungen sollen Sie prüfen, ob Ihnen das Besteck Modell NIZZA Form 6000 zusagt. Ob es zu Ihrer Einrichtung paßt. Ob die Qualität Ihren Wünschen entspricht. Ob die elegante, zeitgemäße Form Ihnen uneingeschränkt gefällt.

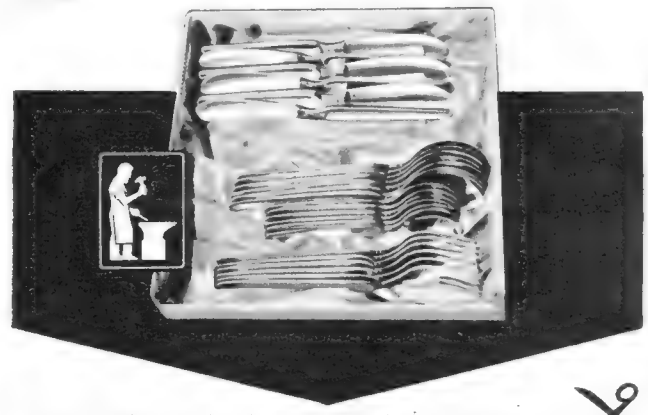
Dies alles wird Sie begeistern:
Der neue, verbesserte Werkstoff mit der Qualitätsmarke ROCRONI – eine rostfreie Edelstahllegierung – behält den faszinierenden, warmen Silberglanz ein Leben lang. Die Messerklingen sind mit dem bewährten DRACHE-Wellenschliff versehen und hochglanzpoliert. Und:

Kein Putzen — kein Polieren — keine Pflege:
das ist so herrlich an ROCRONI-Bestecken. Denn sie sind völlig unempfindlich gegen alle äußeren Einflüsse, gegen Flecken, Feuchtigkeit, Speisesäuren. Und sie sind antimagnetisch!

Eine echte DRACHE-Leistung:
Ja, wieder einmal bietet DRACHE eine wirkliche Leistung: Das neue ROCRONI-Besteck, Form 6000, ist noch repräsentativer, noch wertbeständiger, noch eleganter und noch haltbarer.

Das Urteil prominenter Kunden
ist der beste Beweis: Curd Jürgens, Ivan Desny, Waltraud Haas, Marianne Koch, Claus Biederstaedt, Karin Dor, Ann Smyrner und viele mehr äußerten sich begeistert über DRACHE-Bestecke.

Und nun: Schreiben Sie sofort!
Kleben Sie den Gutschein heute noch auf ein Postkärtchen. Das herrliche DRACHE-Besteck NIZZA, Form 6000, für 6 Personen, 24-tlg., wird in einer wundervollen seidegefütterten Geschenkkassette sofort abgeschickt und bleibt 4 Wochen bei Ihnen zur Probe.



Aber schicken Sie kein Geld!
Erst wenn Sie wirklich überzeugt sind, dann wählen Sie unter zwei verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten.
1. Barzahlung DM 84,55 4 Wochen nach Erhalt.
2. Nach 4 Wochen eine erste Rate von DM 8,90 und 9 weitere Raten à DM 8,90.

Garantie auf jedes Teil!

8,90 monatlich

Ausschneiden! Auf eine Postkarte kleben und senden an:
Wilh. Drache KG. Abt. 43 · Solingen · Postfach 1046

GUTSCHEIN

Bitte senden Sie mir das 24-tlg. Besteck in Original ROCRONI Form 6000 Modell NIZZA in der seidegefütterten Geschenkkassette 4 Wochen unverbindlich zur Probe.

Name: .....
Wohnort: .....
Kreis: .....
Straße: .....

Bitte deutlich in Blockschrift schreiben! ABT. 43

WILH. DRACHE KG ABT. 43 SOLINGEN BESTECKFABRIK

1. Möglichkeit

Laden Sie Ihre Gäste direkt zum Abendessen ein. Servieren Sie ein kräftiges Essen, das Sie mit einer pikanten Käseplatte abschließen (Bild oben). Anschließend setzen Sie sich dann zum Kartenspiel zusammen und trinken dazu Bowle.

2. Möglichkeit

Bitten Sie Ihre Gäste gegen 21.00 Uhr zu sich. Beginnen Sie den Abend mit Bowle und Kartenspiel. Zum Abschluß des Spieles reichen Sie die „Bunte Pfanne nach der 6. Runde" (Foto unten) und beschließen den Abend mit Unterhaltung.

Die Rezepte finden Sie auf der nächsten Seite

Wir treffen uns zum Kartenspiel

Dazu gibt es

Pikante Happen

Wenn Sie Ihre Freunde zum geselligen Kartenspiel in Ihre Wohnung bitten, so sollten Sie nicht versäumen, für einen herzhaften Imbiß zu sorgen. Wählen Sie ein Gericht, das Sie am Tage vorbereiten und abends dann in kurzer Zeit fertigstellen können. Hier unsere Vorschläge dazu:

Fortsetzung auf Seite 84

Echte Kroatzbeere

mit Soda!

Weg mit den Lappen . . .

Sauberkeit beginnt mit diesem Tuch!

Jetzt gibt es VILEDA, das gründliche Haushaltstuch. VILEDA reinigt und ledert in Ihrem Haushalt einfach alles. Mühelos, schnell und gründlich nimmt es Schmutz und Staub auf. Mühelos gibt es ihn wieder ab: Einfach auswaschen und auswringen, und Ihr VILEDA-Tuch ist wieder sauber! Zum modernen Haushalt gehört das moderne VILEDA-Tuch!

VILEDA, ein Freudenberg-Vliesstoff, ist nicht gewebt und nicht gewirkt, sondern nach neuzeitlichen, patentierten Fabrikationsverfahren hergestellt.

geschmeidig
kochfest
saugfähig
fusselfrei

reinigt
ledert
schluckt den Staub

Freudenberg-Vliesstoffe für den modernen Haushalt

Wir treffen uns zum Kartenspiel

Hier finden Sie die Rezepte
für die ersten beiden Möglichkeiten:

Kräftiger „Skat-Topf"

Zutaten: *750 g Kartoffeln, 60 g Butter, Salz, Pfeffer. 6 Würstchen, 3 Zwiebeln, 3 Äpfel, Salat.*

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Butterflöckchen vermischt und in eine feuerfeste Form gegeben. Schieben Sie die Form in den vorgeheizten Ofen, und wenden Sie die Kartoffeln von Zeit zu Zeit. Wenn sie fast gar sind, schieben Sie darüber einen Rost mit den Würstchen, den abgezogenen Zwiebeln sowie den ungeschälten, geviertelten Äpfeln und grillen das Ganze. (Einmal wenden.) Richten Sie Würstchen, Zwiebeln und Äpfel auf den Kartoffeln an, verzieren mit Salatblättern und bringen das Gericht sehr heiß auf den Tisch. Als „Magenschluß" gibt es eine Käseplatte mit frischen Mohnbrötchen und salzige Kekse.

„Bunte Pfanne nach der 6. Runde"

Zutaten: *60 g Butter, 4 Kalbskoteletts, etwas Mehl, Salz, Pfeffer. 10–12 kleine Zwiebeln, 1 Dose Champignons (Netto 100 g), 20 g Mehl, 1/4 l Weißwein, 1/8 l Wasser (einschließlich der Flüssigkeit von den Champignons). 4 Tomaten, 1 kl. Glas Oliven, etwas Knoblauchpulver.*

Zubereitung: In recht heißer Butter werden die in Mehl gewendeten, mit Salz und Pfeffer gewürzten Kalbskoteletts von beiden Seiten schön braun gebraten. Nun nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne. Im Bratfett bräunen Sie die abgezogenen ganzen Zwiebeln und Champignons, bestäuben sie mit Mehl, gießen Wein und Wasser hinzu und kochen die Soße einmal auf. Lassen Sie die Koteletts und die abgezogenen, halbierten Tomaten einige Minuten darin ziehen. Zum Schluß geben Sie in Scheiben geschnittene Oliven hinein und schmecken noch einmal mit Knoblauchpulver ab. Das Gericht kann gleich in der Pfanne serviert werden. Dazu wird französisches Meterbrot oder Toast gereicht.

Und hier noch eine

3. Möglichkeit

Laden Sie Ihre Gäste für die Zeit nach dem Abendessen ein. Unterbrechen Sie das Kartenspiel hin und wieder, um leckere Sandwiches herumzureichen. Erfrischende Bowle gibt es während des ganzen Abends.

1. Sandwich „Herzbube"

Butter, feingehackter Dill und Senf werden verrührt und auf eine runde Weißbrotscheibe gestrichen. Darauf legen Sie eine dicke Mettwurstscheibe, die Sie zur Hälfte einschneiden und wie eine Schleife aufstellen. Be-

streuen Sie sie mit geriebenem Käse und überbacken Sie etwa 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze im vorgeheizten Ofen. Sofort sehr heiß zu Tisch geben.

2. Pik-As-Sandwich

Eine gebutterte, runde Weißbrotscheibe wird mit einer großen Apfelscheibe belegt, reichlich Tomatenketchup bestrichen, einer dicken Scheibe Jagdwurst versehen und dick mit Käse bestreut. Überbacken Sie das Sandwich im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze in etwa 15 Minuten. Das i-Tüpfelchen beim Anrichten bildet eine in Scheiben geschnittene, pikant gefüllte grüne Olive.

3. Canasta-Toast

Bestreichen Sie eine dünne Roggenbrotscheibe mit Butter und Senf. Darauf werden einige Tomatenscheiben und zwei dick mit Tomatenketchup bestrichene Würstchen gelegt. Decken Sie das Sandwich mit einer dicken Scheibe Schweizer Käse zu und backen Sie es, bis der Käse geschmolzen ist und eine goldgelbe Farbe bekommen hat. Sehr heiß servieren.

4. „Grand ohne vier ..."

Eine erfrischende Angelegenheit ist dieses Spießchen. Als Grundlage dient eine sehr dicke Scheibe frische Gurke, darauf kommt eine zusammengelegte Mettwurstscheibe und zuoberst eine in feine Ringe geschnittene Olive. Alles schräg aufspießen.

5. Sandwich „Aus dem Schneider"

Bestreichen Sie eine runde Weißbrotscheibe mit Butter. Belegen Sie sie mit dünnen Gurkenscheiben und einer dicken Leberwurstscheibe. Darauf kommt ein Häufchen Liptauer Käse oder Quark, der mit Tomatenmark, Pfeffer und Salz pikant gewürzt wurde. Als Verzierung stecken Sie obenauf eine zusammengefaltete Gurkenscheibe oder ein Radieschen.

Wir sind für PERLON®

Dieses Hemd ist wirklich gut:

Es ist qualitätsgeprüft und besonders haltbar auch an Kragen und Manschetten.

PERLON porös ist kinderleicht zu waschen und läuft nicht ein. Es bleibt immer weiß und ist

bügelfrei auf Lebensdauer

PII – 01

Kaffee für jeden Geschmack

JAME
JJ
DUBLIN
NOT
ISSO
ITS
YEA

JOHN JAMESON
Irish Coffee
DROP
LD TILL
EVEN
RS OLD

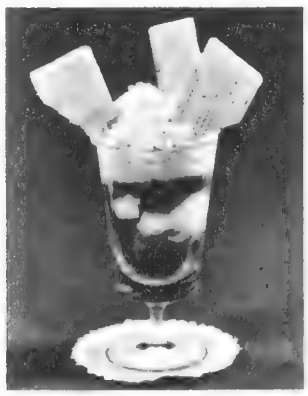
Eine FÜR SIE-Sonderbeilage mit 12 Spezialrezepten

Eine bunte Parade köstlicher Kaffee-Spezialitäten entfaltet sich vor Ihren Augen, wenn Sie diese Dreifach-Seite aufschlagen. Alle Rezepte, Erklärungen und wertvolle Tips für die Zubereitung finden Sie, wenn Sie weiterblättern.

Eine FUR SIE-Sonderproduktion, fotografiert von Ferdinand Schreiber, Salzburg

Kaffee für jeden Geschmack

Kaffee ist viel mehr als ein schwarzes, duftendes und belebendes Getränk — das zeigt Ihnen die Parade verlockender Spezialitäten, die wir auf diesen Sonderseiten für Sie zusammengestellt haben. Hier finden Sie alle zwölf wieder und dazu die genauen Originalrezepte. Jedes einzelne können Sie zum Glanzstück Ihrer nächsten Einladung machen. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und viel Erfolg!



Eiskaffee (englisch)

Sie benötigen dazu gutes Vanille-Eis (wie es auch fertig, beim Konditor oder in tiefgekühlter Form, erhältlich ist), starken, schwarzen Kaffee, der eisgekühlt sein muß, und steifgeschlagene Sahne. Geben Sie eine Portion Vanille-Eis, etwa ein Drittel des Glasinhaltes, in ein Stielglas, füllen Sie mit dem Kaffee auf, krönen Sie mit Schlagsahne und garnieren Sie mit knusprigen, recht dünnen Eiswaffeln.

Glas: Rasper & Söhne, Salzburg.

Wiener Melange

Das ist Kaffee in seiner mildesten und molligsten Form: In einer Karlsbader Maschine (siehe Seite 91!) zubereitet, mit sehr viel heißer Milch versetzt und zu frischen „Kipferln" oder einem echten „Gugelhupf" (Napfkuchen) serviert.

Porzellan: Wiener Porzellanmanufaktur Augarten, Form Barock, Dekor Maria-Theresia.

Einspänner

Ein Spezialgetränk, das nur in echten Wiener Kaffeehäusern serviert wird und das Lieblingsgetränk der Alt-Wiener Droschkenkutscher („Einspänner") war. Es besteht aus starkem Mokka, gekrönt von einem ansehnlichen Berg Schlagsahne. Der „Einspänner" wird in dickwandigen Stielgläsern oder — moderner — in Henkelgläsern mit Bast- oder Silberuntersatz serviert. Dazu gehören, traditionsgemäß, ein Zuckerstreuer und ein Glas Wasser.

Masagran

Eine Mischung für sehr heiße Tage — sie wurde von den Franzosen erfunden, die in der Gluthitze Afrikas Dienst tun mußten. In ein Becherglas gibt man reichlich Eisstücke und gießt doppelt- bis dreifach starken, heißen Kaffee darüber. Je ein kleines Gläschen Weinbrand und Maraschino, Zucker nach Geschmack und ein winziger Spritzer Angostura runden das Ganze ab. Man schlürft das erfrischende Getränk mit Hilfe eines Strohhalmes.

Glas: Rasper & Söhne, Salzburg.

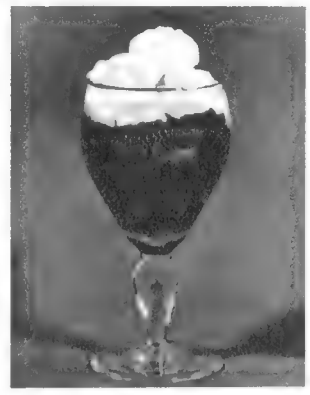
Almkaffee

Ein kräftespendender Lebenswecker, den die Bergbauern brauten, ehe sie zur harten Holzarbeit oder zum Heuen der Alpwiesen aufbrachen: In einen großen Kaffeebecher wird starker Kaffee gegeben, ein mit Zucker abgerührter Eidotter und ein guter Schuß Rum kommen dazu, dann wird mit flüssiger Sahne aufgefüllt.

Café Brulot

Eine festliche Kaffee-Zauberei besonderer Art: Über einem Rechaud erwärmen Sie je Person ein Gläschen Kognak, 2 Stück Zucker und einige Gewürznelken, zünden das Ganze an und löschen die Flammen mit heißem, starkem Kaffee.

Keramiktasse: Steigerwald, München.



Irish Coffee

Dieses harte, aber bekömmliche Getränk, von den Bewohnern der „Grünen Insel" ersonnen, ist in jüngster Zeit sehr modern geworden. Man braucht dazu irischen Whisky, von dem 2 cl in ein angewärmtes Rotweinglas kommen und angebrannt werden. Mit starkem, heißem Kaffee löschen, 2 Teelöffel braunen Zucker zusetzen, umrühren und mit einer Haube Schlagsahne krönen, die unvermischt bleiben soll, damit man das starke Getränk durch diese milde Abschirmung schlürfen kann.

Café Westindia

Eine sehr exotische Mischung, die aus starkem Mokka gebraut wird, dem man zwei Teelöffel Zucker, eine Gewürznelke, etwas geriebene Orangenschale und ein Gläschen weißen Rum zusetzt. Das Ganze krönt man mit Schlagsahne und steckt zum Umrühren eine Zimtstange hinein.

Porzellan: Villeroy & Boch „Phönix".

Café Royale

Seine Heimat ist der Süden Frankreichs. In ein Stiel-Teeglas alter Art und Dicke gibt man zur Hälfte heißen, starken Kaffee, zwei Stück Zucker und füllt nun vorsichtig, damit der „Geist" obenauf bleibt, mit Weinbrand voll. Dann zündet man an und läßt die blauen Flämmchen tanzen, bis sie verlöscht sind. Man kann auch den Weinbrand mit Zucker auf einem Löffel entzünden und in das Glas gießen.

Glas: Steigerwald, München.

Capuccino

Wie der Espresso kommt auch er aus Italien. Er wird aber nicht in kleinen Täßchen, sondern in großen Tassen serviert, mit schaumig geschlagener Milch oder Schlagsahne gekrönt und mit etwas Zimt — oder mit Kakaopulver — bestreut. Aufmunternd, mild und bekömmlich!

Türkischer

Er wird in einem Kupferkännchen aus ganz fein gemahlenem Kaffeepulver gebraut: Zwei Teelöffel Kaffee, ein Teelöffel Puderzucker und ein Täßchen kaltes Wasser pro Person, dann erhitzen, aufwallen, aber nicht kochen lassen, im Kännchen servieren und in winzige Schälchen gießen. Nicht umrühren, keine Sahne dazugeben und sehr, sehr heiß trinken.

Eiskaffee (Wiener Art)

Im Gegensatz zum „englischen" Eiskaffee (den man häufig auch „Berliner Eiskaffee" nennt), besteht diese Sommer-Köstlichkeit aus feinem Kaffee-Eis (starker Kaffee wird gesüßt, mit ungeschlagener Schlagsahne vermengt und dann in der Eismaschine oder im Tiefgefrierfach gefroren. Man kann aber auch fertig gekauftes Kaffee-Eis verwenden), das in ein hohes Glas gefüllt und mit einer Haube aus Schlagsahne versehen wird. Dazu „Hohlippen" (Das sind feine Waffelröllchen).

Glas: Rasper & Söhne, Salzburg.

Alle Fotos: FÜR SIE-Spezialaufnahmen von Ferdinand Schreiber.

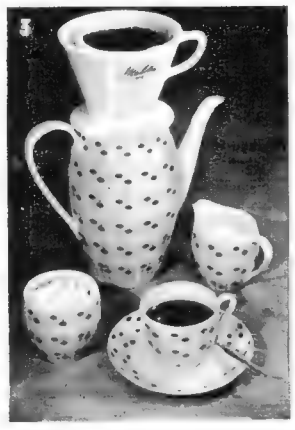
Ihr Kaffee-richtig zubereitet

Kaffee kochen ist eine Alltagsbeschäftigung, Kaffee richtig zubereiten aber eine Kunst. Es gibt viele Arten, viele Geschmacksrichtungen und vielerlei Geräte. Hier zeigen wir Ihnen die wichtigsten:

1 Filter-Kaffee, bei uns die bevorzugte und am häufigsten angewandte Zubereitungsart, kann mit Hilfe des neuen Onko-Kaffeefilters rasch und bequem hergestellt werden. Der Kunststoff-Filter erlaubt das Aufgießen der gesamten Wassermenge auf einmal und hat eine Tasseneinteilung.

2 Wer sehr starken Kaffee liebt, wird Mokka zubereiten. Gästen serviert man ihn — nach Tisch oder wenn man sie am frühen Nachmittag geladen hat — in einer hübschen Silbergarnitur, dazu Würfelzucker und etwas Schlagsahne. Mokka wird aus kleinen Mokkatäßchen getrunken.

Silbergarnitur: Wilkens, Bremen.



3 Die Zubereitung mit Hilfe eines Papierfilters gewährleistet stets einen klaren, rein schmeckenden Bohnenkaffee. Die im Handel befindlichen Porzellanfilter passen auf alle Arten von Kannen. Der Kaffee soll frisch gemahlen sein, die Kanne gehört vorgewärmt.

Neuerdings gibt es auf dem deutschen Markt aromasicher-, vakuumverpackten Kaffee in Paketen zu 250 Gramm.

Porzellan: Arzberg; Filter: Melitta.

4 Auch Pulverkaffee, ein Kind unserer Zeit, ist heute „gesellschaftsfähig". Es gibt hübsche Überdosen aus Silber, Bast usw., und das heiße Wasser kann man in einer Thermos-Tischkanne bereitstellen. Pulverkaffee ist auch coffeinfrei — und deshalb für die Nerven und den Magen besser verträglich — erhältlich.

Thermoskanne: Thermolord, Erhard & Söhne, Schw.-Gmünd; Porzellan: Heinrich.

5 Den echten — d. h. „kurzen" und aus besonders stark gebrannten Sorten gebrauten — „Espresso" hat mancher im Süden liebengelernt. Mit Hilfe einer elektrischen Espressomaschine kann er im Handumdrehen daheim zubereitet werden — ebenso der schaumgekrönte „Capuccino".

Gerät: Rowenta-Espressomaschine.

6 Wer seinen Kaffee mehr mild und mollig wünscht, wird „Wiener Melange" vorziehen, die in der altbewährten „Karlsbader Kaffeemaschine" mit eingebautem Porzellanfilter zubereitet und mit heißer Milch serviert wird. Ähnlich ist der in Frankreich übliche Frühstückskaffee „Café au lait".

Porzellan: Rosenthal „Maria".

7 Filter-Kaffee nach der bewährten Art (mit Papierfilter), aber gewissermaßen auf mechanisiertem Wege liefert diese Wandkaffeemaschine für den Haushalt. Das in einem kleinen Boiler zubereitete Wasser tropft auf den bereitgestellten Filter, und die Kanne füllt sich, ohne daß Sie dabeisein müssen. Das Gerät schaltet sich selbsttätig ab, wenn die gewünschte Menge Kaffee gebrüht ist. Die Auflageplatte für die Kanne ist in der Höhe verstellbar und erwärmt automatisch die Kanne.

Gerät: Rowenta.

Fotos: Lasserre (5), Länderpress (1), Werkfoto (1), FÜR SIE-Atelier (1).

Urlaub im Zelt

Foto: Lavinia

„Campen" — das Leben unter freiem Himmel inmitten einer bunten Zeltstadt — ist heute im Urlaub sehr beliebt. Für die Camping-Mutti, die ihre Familie mit Hilfe eines nur kleinen Benzinkochers verpflegen soll, kann diese Zeit bei falscher Organisation recht anstrengend sein. Soweit darf es selbstverständlich nicht kommen! FÜR SIE gibt Ihnen nachfolgend einen ausführlichen Mittags-Speiseplan für 3 Wochen, der Ihnen — wenn Sie sich danach richten — viel Freizeit lassen wird, in der Sie sich an dem geselligen, alleweil fröhlichen Treiben auf Ihrem Zeltplatz beteiligen können.

Bunter Fahrplan für zeitsparende Gerichte

Er ist gedacht für alle Campingfreunde

. . . die ihr Zelt für drei Wochen fest an einem Campingplatz aufschlagen;

. . . die ein größeres Zelt mit Vorzelt besitzen und außerdem einen Klapptisch mit Klapphockern mitnehmen können;

. . . die ihr Campingziel im eigenen Wagen erreichen und im Kofferraum noch genügend Platz haben, um den Kocher, etwas Geschirr und Hausrat sowie die nötigsten Lebensmittel (Grundvorrat) zu verstauen;

. . . die Freude am Kochen im Freien haben und mittags nicht in ein Restaurant gehen möchten, die — im Gegenteil — gern einmal auf ein vollständiges Menü verzichten;

. . . die anfallenden „Frondienste", wie Kartoffelschälen, Wasserholen, Abwaschen in einer kleinen Schüssel und anderes mehr, mit Humor und Freude „ertragen".

Er eignet sich nicht für jene Campingfreunde unter Ihnen . . .

. . . die mit einem kleinen Zelt reisen und von Campingplatz zu Campingplatz ziehen, „Globetrotter" also, die im Urlaub viel sehen möchten;

. . . die im Urlaub wohl das Zeltleben in der Natur schätzen, zum Essen aber gern bedient werden und in einem nahe liegenden Gasthof speisen möchten;

. . . die während der Campingzeit mehr oder weniger von Brot, Aufschnitt und Obst leben und nur ab und zu ein Würstchen auf der selbstgebauten Feuerstelle rösten und notfalls ein Ei in der Pfanne braten.

Fortsetzung auf Seite 94

Schon nach den ersten Sonnentagen

so schnell so wunderbar braun

Sie können länger in der Sonne liegen. Delial schützt zuverlässig vor Sonnenbrand. Nur bräunende, gesunde Strahlen treffen Ihre Haut.

Sie werden schnell und tief gebräunt, denn Delial nützt **alle** Sonnenstrahlen: Selbst verbrennende Strahlen werden in gesunde bräunende Strahlen umgewandelt.

Ihr Teint wird wunderbar gepflegt. Dank wertvoller kosmetischer Komponenten pflegt, strafft und verjüngt Delial die Haut.

...und für jeden gibt's die richtige Sorte Delial.

Delial bietet Ihnen individuelle Sonnenkosmetik. Es gibt Delial in 7 Sorten — denn Ihr Hauttyp, die Stärke der Sonnenstrahlung und Ihre persönlichen Wünsche sind für die Auswahl des richtigen Sonnenschutzmittels von Bedeutung. Bei Delial finden Sie Ihre individuelle Sonnenkosmetik, die Ihnen zuverlässigen Schutz, tiefe Bräunung und beste Pflege garantiert!

Ab DM 1,—

Delial

reizvoll samtne Sonnenbräune

DRUGOFA · KÖLN

12 b/62

Ich bin die Frau eines Diabetikers

und weiß, wie gern mein Mann Süßspeisen ißt.

Auf Süßspeisen braucht ein Diabetiker aber trotz der Diätvorschriften nicht zu verzichten. Es ist schon Jahre her, seit ich den Diabetiker-Zucker SIONON zum erstenmal als Zuckeraustausch versuchte. Seit dieser Zeit ist der Speisezettel meines Mannes so abwechslungsreich wie bei einer Normalkost.

Neu gibt es jetzt SIONON „zuckersüß".

SIONON „zuckersüß" hat durch Aufsüßung mit nur 0,11% Kristall-Saccharin die volle Süßkraft des Zuckers. Es ist dadurch sparsamer im Gebrauch und ergibt eine vollmundig reine zuckergleiche Süße.

SIONON „zuckersüß" ist back- und kochbeständig und wie normaler Haushaltszucker zur Herstellung von süßen Speisen, Kompotten, Getränken, Backwerk usw. verwendbar. Es ist kein Kohlenhydrat und — ohne Anrechnung auf die BE — ein wertvoller Kalorienspender.

Originalpackungen mit 100 g (DM 1.60), 250 g (DM 3.75) und 500 g (DM 7.—) in Apotheken, Drogerien und Reformhäusern.

SIONON® Zuckersüß DIABETIKER-ZUCKER

süßt zuckergleich

alle Speisen für Diabetiker

Süßt wie Zucker — schmeckt wie Zucker — zu verwenden wie Zucker

Auf Postkarte aufkleben oder als »Drucksache« in unverschlossenem Umschlag einsenden.

An: Drugofa GmbH., Abt. 17, Köln, Postfach 307

GUTSCHEIN

Senden Sie mir kostenlos und unverbindlich Ihr Sionon-Rezeptbuch „Süßspeisen für Diabetiker" mit über 200 erprobten Haushaltsrezepten.

Name:

Ort:

Straße:

Das ist ein Wettermantel für den Urlaub

AQUASTOP - sportlich, chic und federleicht. Im Stil der neuesten Wettermantel-Mode. AQUASTOP aus seidenweichem Nylon-Gewebe. Dank der einmaligen Atmos-Lüftung ein wahrer Luftikus. AQUASTOP - in aktuellen Modefarben - und einer Qualität, die typisch ist für KLEPPER. Man sieht ihm seine gute Herkunft an.

Diese Hälfte ist gespart!

Wertvolle Bücher, zum Beispiel gediegene Ausgaben von Romanen der Weltliteratur, zeitgenössische Romane, Reisebeschreibungen, Bildbände usw. zu freien, meist sogar um mehr als die Hälfte ermäßigten Preisen bietet Ihnen unser Katalog. Wir senden Ihnen auf Anforderung unverbindlich und kostenlos unsere Verzeichnisse.

Rhenania-Buchhandlung, Abt. B 43, NORD-SÜD, FS., Koblenz, Görresplatz 7

„Hödra" Sitzmöbel im Stil der Zeit!

in weißer und schwarzer wetterfester Kunststofflackierung

für	**Drahtstühle und Drahtsessel**
Haus	Sitzkissen: Rosenmuster aus Plastik
und	Kissengarnitur zweifarbig
Garten	Farben: rot-grün und gelb-grün

Ideal für Gärten, Terrassen und Balkons **unsere Sonderleistung. Ein Tisch mit einer Platte,** allseitig kunststoffummantelt in verschiedenen Farben. Äußerst preisgünstig. Postkarte genügt, fordern Sie farbigen Gratisprospekt.
Hödra Abt. 11 **Höxter (Weser)** Postfach 71

Ohne Gepäck geht es nicht

Besonders gut organisierte Campingplätze verfügen über einen Kochraum für viele Parteien. Versuchen Sie, das vorher zu ergründen. Sonst packen Sie 1 Campingkocher (2flm.)
1 Kochtopf
1 Wassertopf und
1 Pfanne ein.

Dazu:
1 Kartoffelschälmesser
1 Küchenmesser
1 Brotmesser
1 Muglöffel oder Pfannenheber
1 Kochlöffel
1 Schneebesen
1 Meßbecher
1 Sieb
1 Korkenzieher
1 Büchsenöffner
1 Flaschenöffner
1 Schneidebrettchen
1 Zitronenpresse

An Geschirr:
4 flache Teller
4 tiefe Teller
4 Tassen oder Becher
4 Eierlöffel und -becher
1 Schüssel
Bestecke
1 Kanne oder Milchtopf

An Hausrat:
1 Schüssel
Spülmittel
1 Spülbürste
1 Lappen
1 Topftuch
2 Topflappen
4—6 Geschirrtücher
Viele Papierservietten
1 Haushaltsrolle mit Papierhandtüchern
Alu-Folie oder Plastikhauben zum Abdecken von Resten und Speisen.

Gehen Sie kein Risiko ein

Sie können auf jedem Campingplatz einkaufen: entweder an einem festen Stand oder bei einem fahrenden Händler. Hierbei wird es sich aber mehr oder weniger nur um Getränke und Frischwaren handeln. Daher sollten Sie im Wagen Platz für 1 bis 2 Lebensmittelkartons oder -körbe haben. Vor allem Konserven und Teigwaren kaufen Sie daheim am besten ein! Nach unserem Plan können Sie auch nichts vergessen:

Für das Frühstück
Pulverkaffee
Expreß-Kakao
1 Glas Honig
Marmelade
Zucker und Büchsenmilch

Für das Abendbrot
Fisch in Büchsen
Leberpastete und Hausmacherwurst in Büchsen
1 Hartwurst
Suppen im Beutel oder in Büchsen
Brühwürfel
Tee

Zum Abendbrot servieren Sie in der Hauptsache Brot mit Butter, Aufschnitt und Quark, Obst und Milch. Die Reste vom Mittagessen munden — wenn auch „nur" aufgewärmt — mit einer frischen Tomate oder Gurke vorzüglich.

Unser folgender Speiseplan für alle Mittagsmahlzeiten ist für 4 Personen berechnet. Wir empfehlen Ihnen, so viel wie möglich zu Hause einzukaufen und vor der Abreise sorgfältig einzupacken.

Urlaub im Zelt

Fortsetzung von Seite 93

Ähnlich wird es auch auf Ihrem Küchentisch aussehen, ehe Sie fahren! Aber in einem festen Karton oder einem großen Korb sind all die Büchsen, Beutel, Päckchen und Gläser im Nu verpackt. Schieben Sie diese Arbeit nur ja nicht bis zum letzten Tag auf; Sie könnten sonst sehr schnell in große Zeitnot geraten!

Für die erste Woche:
Kaltes Fleisch
1 Tube Remouladensoße
1 Flasche Tomatenketchup
1 Paket Expreß-Linsen
Suppengemüse im Beutel (getr.)
1 Büchse Sauerkraut
1 Paket Kartoffelbrei
1 Dose Erbsen
250 g Reis
Hühnerbrühe im Würfel
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tüte Champignonsuppe

Für die zweite Woche:
1 Päckchen Majala
Gemischtes Gemüse in der Dose
250 g Nudeln
Ochsenschwanzsuppe im Beutel
Kartoffelpufferteig im Paket
1 große Büchse Cornedbeef
1 Götterspeise (evtl. Vanillesoße)
1 Würfel Fleischbrühe
1 Glas Rote-Beete-Salat
1 Tube Majonäse

Für die dritte Woche:
Kartoffelklöße im Paket (Pfanni)
1 Tube Meerrettichcreme
1 Tüte Backobst
1 Tube Majonäse
250 g Nudeln
1 Tütchen Zimt
250 g Reis
Obstkaltschale im Beutel
1 Paket Kartoffelbrei
1 Büchse Cornedbeef

Auf keinen Fall vergessen:
1 Pfund Speck im Stück
Öl (in der Büchse oder Flasche)
Zucker
1 Glas Senf
1 kleine Flasche Essig
Bratfett im Steinguttöpfchen
Fruchtsirup
Evtl. Zwiebelwürfel in der Tube
Büchsenmilch
Salz und Gewürze in Glasgefäßen

Fortsetzung auf Seite 96

Das EGERIA-Modell Pamela fotografierte W. E. Lautenbacher

Der elegante Bademantel
von EGERIA ist internationaler Chic! Die gleiche Eleganz und Qualität finden Sie bei dem gesamten Angebot modischer EGERIA-Frottiertücher, die in Fachgeschäften erhältlich sind. Verlangen Sie bitte den neuen Farbprospekt direkt von der EGERIA GmbH., Tübingen-Lustnau, Abt. Sb 3

EGERIA

Haus- und Bademäntel · Strandmoden · Frottierwäsche

Egeria

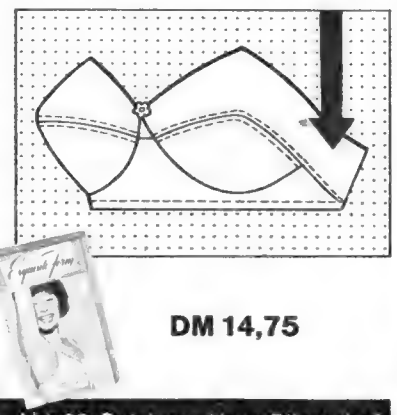
Vertreter im Ausland: L. Honsell, Kesswill/TG. · SCITA, Innsbruck, Museumstraße 36 · J. Zeegers, Amsterdam Z, Amsteldijk 319

DIE WELTMARKE
Exquisite Form

Jet 706

die steigende Linie

Dieser BH hat endlich keine Seitennähte mehr, keine Stäbchen! Büstenoberteil und Rückenpartie sind aus einem Stück geschnitten. Daher sitzt und formt JET so wundervoll. Und ein besonderer Komfort: „Spandex"-Verarbeitung am Vorderteil — hochelastisches Gewebe ohne Gummi.



Jeder BH ist verpackt
Waschanleitung auf der Packung.
Fordern Sie Prospekte an von

DM 14,75

EXQUISITE FORM Brassiere Ltd. GmbH., Abt. 33, Duisburg, Haus Dörnerhof

Urlaub im Zelt

1. Woche

Fortsetzung von Seite 95

Roastbeef – kalt – mit Remouladensoße, Kartoffelsalat. Tomaten. Kuchen und eine Tasse Kaffee.

Dazu kaufen: 4 Port. Kartoffelsalat, 4 Tomaten, 4 Stückchen Kuchen.

Das gebratene Fleisch bringen Sie noch von daheim mit, ebenso eine Tube Remouladensoße. Am ersten Ferientag, der Ihnen die Arbeit des Zeltaufbaues bringt, kaufen Sie fertig abgeschmeckten Kartoffelsalat, schneiden dazu die Tomaten auf, salzen und pfeffern sie und — lassen es sich schmecken! Nach dem Essen gibt es Kaffee und dazu Gebäck.

Paprika-Eier und Kartoffeln. Milch dazu. 1 Pfirsich.

Dazu kaufen: Mehrere Pfund Kartoffeln (legen Sie einen kleinen Vorrat an!), 2 Paprikaschoten, 6 Eier, 1 l Milch, 4 Pfirsiche.

Kochen Sie die doppelte Menge Kartoffeln (gleich für den nächsten Tag). In der Pfanne zerlassen Sie Speckwürfel, geben die gewaschenen, entkernten, in Streifen geschnittenen Paprikaschoten dazu und lassen sie bei geschlossenem Deckel 10 Minuten dünsten. Inzwischen verquirlen Sie die Eier, würzen sie und lassen sie über den angedünsteten Paprikastreifen stocken. An Stelle von Paprika schmeckt auch Salami.

Frikadellen mit Bratkartoffeln und saurer Gurke. 1 Glas Apfelsaft.

Dazu kaufen: 4 große oder 8 kleine Frikadellen, 2 Delikateßgurken, 1 Pfd. Zwiebeln (gleich auf Vorrat), 1 Fl. Apfelsaft.

Die Kartoffeln — am Vortage gekocht — pellen Sie, braten Sie in Fett und Zwiebeln in der Pfanne und servieren Sie zu den Frikadellen, die Sie aufschneiden und mit mitgebrachtem Tomatenketchup übergießen.

Linsensuppe mit Würstchen. Einfache Quarkspeise.

Dazu kaufen: 4 Würstchen, 250 g Sahnequark, etwas frisches Obst, Kräuter.

Speckwürfel und gehackte Zwiebeln in Fett andünsten, mit 1½ l Wasser auffüllen, geschälte, gewürfelte Kartoffeln und einen Beutel getrocknetes Suppengrün fast gar kochen, ehe Sie die Expreßlinsen hineinschütten. Fertiggaren, abschmecken, die Würstchen darin erhitzen, gehackte Petersilie darüber geben. Für die Quarkspeise rühren Sie Sahnequark mit Zucker und Fruchtsirup cremig und verzieren ihn mit Früchten.

Leberkäse und Kartoffelbrei. Sauerkrautsalat. 1 Glas Bier.

Dazu kaufen: 8 dünne Scheiben Leberkäse, frische Milch. 2 Flaschen Bier.

Kartoffelbrei („aus der Tüte") nach Gebrauchsanweisung zubereiten. Den Leberkäse von beiden Seiten in Butter kurz überbraten und auf dem Brei anrichten. Das Sauerkraut aus der Büchse wird mit Öl, gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer in einen pikanten Salat verwandelt.

Erbsen-Reis mit frischer Jagdwurst. Tomatensalat. Milch od. Obstsaft.

Dazu kaufen: 8 dicke Scheiben Jagdwurst, 500 g Tomaten. Getränk nach Wunsch. (Haben Sie noch Zwiebeln?)

Den Reis in Butter und gehackten Zwiebeln glasig werden lassen, mit Hühnerbrühe (Würfel) auffüllen, Flamme klein stellen. Inzwischen die gewaschenen Tomaten aufschneiden, würzen und mit etwas Öl mischen. Sobald der Reis gar ist, heben Sie die abgegossenen Erbsen (aus der Dose) darunter und erhitzen alles.

Champignonsuppe Pflaumeneierkuchen. Dazu eine Tasse Kaffee.

Dazu kaufen: 4 Eier, 1/4 l Milch, 2 Pfd. Pflaumen.

Die Suppe (aus dem Beutel) nach Gebrauchsanweisung kochen. Für die Eierkuchen einen Teig bereiten aus: 8 Eßl. Mehl, 1 Prise Backpulver, 1 Prise Salz, 4 Eier, 1/4 l Milch, 1/4 l Wasser. Die Menge ergibt 10 Eierkuchen. Geben Sie nun in die heiße Pfanne Fett, darüber etwas Teig, darauf die gewaschenen, entkernten und halbierten Pflaumen. — Braten, mit Zucker bestreuen und anrichten.

2.Woche

Sahneschnitzel mit gemischtem Gemüse und Kartoffeln. Zitronenspeise.

Dazu kaufen: 4 Schnitzel, Petersilie, 1 Ei für die Speise. (Sind noch genügend Kartoffeln vorhanden?)

Zuerst bereiten Sie die Zitronenspeise (Majala) nach Gebrauchsanweisung und stellen sie beiseite. Auf der Flamme, auf der Sie die Kartoffeln gekocht haben, erhitzen Sie dann noch das Gemüse (aus der Dose), verfeinern es mit Butter und gehackter Petersilie. Die Schnitzel werden nicht paniert, nur leicht gewürzt und von beiden Seiten im Fett gebraten. Anrichten, den Bratsud mit Büchsensahne abkochen und diese Soße über das Fleisch geben.

Tomatennudeln mit Spiegelei. 1 Glas Traubensaft. Fruchtjoghurt.

Dazu kaufen: 65 g Schinkenwürfel, 1 1/2 bis 2 Pfund Tomaten, 4 Eier, 2 Joghurt, frisches Obst.

Zerkleinern Sie das gewaschene Obst und zuckern Sie es ein — beiseite stellen. Braten Sie die Schinkenspeckwürfel mit den gehackten Zwiebeln in wenig Fett an, geben Sie die gehäuteten, zerschnittenen Tomaten dazu, lassen Sie alles 20 Min. schmoren. — Die Nudeln garen Sie auf der zweiten Flamme in Salzwasser. Tomaten und Nudeln werden dann gemischt, abgeschmeckt und durch Hinzufügen von etwas Büchsenmilch verfeinert. Die Spiegeleier servieren Sie auf den Nudeln, den verquirlten Joghurt geben Sie kurz vor dem Anrichten auf das Obst.

Fortsetzung auf Seite 98

Sensationelle Neuheit für den idealen Sitz Ihrer Frisur

9-S-23

Freitag
Nach der Haarwäsche wird Kemform sorgfältig im Haar verteilt.

Samstag
Wie von Zauberhand gelegt, und das Haar ist natürlich, schön und griffig.

Sonntag
Auf der Spazierfahrt können sogar Windstöße der Frisur nichts antun.

Montag
Badezimmer- oder Küchendampf beeinträchtigt die Frisur nicht mehr.

Dienstag
Wundervoll liegen Locken und Wellen, die Frisur sitzt wie am ersten Tag. Wie gut, daß es Kemform gibt!

Mittwoch
Selbst Regentropfen können der Frisur nicht schaden. Das Haar bleibt geschmeidig und frisierwillig.

Donnerstag
Kemform stützt das Haar von der Wurzel bis zur Spitze und gibt ihm so Halt und Form. — Herrlich!

Freitag
Von einer Haarwäsche zur anderen schön gepflegtes Haar . . . auch für Sie, wenn Sie Kemform anwenden.

8 Tage lang wundervoll natürliche Locken und Wellen

Kein Kummer mehr mit der Frisur! Mit Kemform immer vollendet frisiert! Es ist fast wie ein Wunder. Mit Kemform bleibt jede Frisur 8 Tage erhalten. Und es ist so einfach. Man braucht nur nach der Haarwäsche etwas Kemform im Haar zu verteilen. Das ist alles! Alle Locken und Wellen, die mit Kemform gelegt wurden, sehen nachher so vollendet aus, als hätte die Natur sie Ihnen geschenkt! Locken und Wellen, von denen Sie immer geträumt haben, werden Wirklichkeit. Ohne zusätzliche Mühe sind Sie nun jede Woche vorbildlich frisiert.

Kein tägliches Aufwickeln der Haare mehr!

Jetzt schlafen Sie endlich bequem — es stören Sie keine Haarwickler mehr! Sie brauchen morgens nur das Haar mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Kamm durchzukämmen, und sofort bekommt Ihre Frisur wieder den tadellosen Sitz wie tags zuvor. Locken und Wellen „springen" förmlich in die Fasson zurück.

Mit Kemform hören die Frisur-Sorgen auf!

Bringen Sie Ihre Frisur in Unordnung, soviel Sie wollen, lassen Sie sie vom Wind zerzausen, schlafen Sie darauf, gehen Sie in ein Badezimmer voll Dampf — all das kann Ihrer Frisur nichts mehr anhaben. Kemform sorgt dafür, daß Ihre Locken und Wellen eine ganze Woche lang halten.

Etwas völlig Neuartiges!

Kemform ist ein ganz neues Haar-Kosmetikum, kein Festiger, kein Dauerwellpräparat, kein Spray, kein Haarlack! Es frischt aber jede, sogar schlaffe Dauerwelle wieder auf und gibt Ihrer Frisur so ein lebendiges, natürliches und gesundes Aussehen, wie Sie es sich immer erträumt haben.

Für jedes Haar geeignet!

Durch Kemform bekommt selbst glattes, strähniges oder dünnes Haar duftige Fülle, jugendliche Kraft und wundervollen Glanz. Alle diese Vorteile können Sie sofort erreichen — es kostet fast nichts. Eine Flasche Kemform zu DM 4,80 reicht für 6-7 Wochen.

Kemform ist international getestet und bewährt.

Jedes gute Fachgeschäft hält Kemform vorrätig und wird Sie gern bedienen. Verlangen Sie auch bei Ihrem Friseur eine Kemform-Behandlung. Er wird Ihr Haar verzaubern — er ist Ihr bester Berater in allen Frisurfragen.

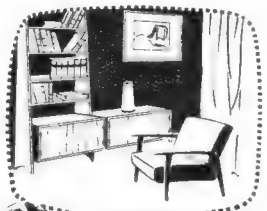
Kemform — ein Produkt der Dr. Carl Hahn Kosmetik, Düsseldorf

Niemand braucht es zu wissen,

daß Sie ein künstliches Gebiß tragen. Wahren Sie Ihr Geheimnis! Benutzen Sie Kukident.
Zur selbsttätigen Reinigung hat sich das Kukident-Reinigungs-Pulver seit Jahrzehnten bewährt. Ein Kaffeelöffel davon wird in einem Glas Wasser verrührt und das Gebiß über Nacht hineingelegt. Am nächsten Morgen ist es sauber, frisch, geruchfrei und keimfrei. Wenn Sie Ihr künstliches Gebiß auch nachts tragen, können Sie mit dem Kukident-Schnell-Reiniger schon in etwa 30 Minuten den gleichen Effekt erzielen. Zur Reinigung mit Bürste gibt es die Kukident-Spezial-Prothesenbürste mit 15 Borstenreihen für 1.50 DM und die Kukident-Zahnreinigungs-Creme für 1 DM.

Zum Festhalten künstlicher Gebisse

streuen Sie einfach etwas Kukident-Haft-Pulver auf die Gebißplatte. Ohne Furcht können Sie dann sprechen, lachen, singen, husten, niesen und feste Speisen essen. Ein noch längerer und festerer Halt wird mit dem Kukident-Haft-Pulver extra stark erzielt.
Bei schwierigen Kieferverhältnissen, insbesondere auch bei unteren Vollprothesen, genügen meist schon 3 Tupfer der Kukident-Haft-Creme, um einen sicheren Halt bis zum Abend zu erreichen.
Zur Verhütung von Druckstellen und Entzündungen und zur Festigung des Zahnfleisches verwenden viele tausend Prothesenträger das neuartige Kukident-Gaumenöl. Die Kukident-Präparate sind absolut unschädlich. Kukirol-Fabrik Kurt Krisp K. G., Weinheim (Bergstr.)



Ich bin ja so glücklich

Jeden Tag habe ich etwas, auf das ich mich freuen kann: die freie Stunde in einem Fackelzimmer. Diese modernen Schwedenmöbel kombinierte ich ganz nach meinem Geschmack. Und sie wirken so einfach und vornehm wie alles Vollkommene. Der prächtige Fackel-Katalog hilft auch Ihnen zu einem schöneren Heim. Daher sofort anfordern!

GUTSCHEIN

Fackelverlag · Abt. N 206 · Stuttgart 1 Postfach 442

Name: .....

Beruf: .....

Adresse: .....

(Im offenen Umschlag nur 7 Pf Porto)

Jedes Kind braucht jeden Tag Aürora Kindergrieß mit Traubenzucker!

Das macht Appetit und ist gesund! Aürora Kindergrieß mit Traubenzucker beugt Ernährungsstörungen beim Kleinkind vor. Auch als Kranken- und Schonkost sehr gut für Erwachsene geeignet. Achten Sie beim Einkauf auf den Aürora-Sonnenstern - er leuchtet Ihnen von allen Aürora-Packungen entgegen.

Aürora

POGGENPOHL KÜCHEN innen+außen coronal

Hier irrt Schiller: – nämlich beim Poggenpohl-Vorratsschrank – („... hart im Raume stoßen sich die Sachen...")

Das Fehlen einer Speisekammer ist für die Hausfrau kein unlösbares Problem mehr, wenn sie sich des Poggenpohl-Vorratsschrankes bedient. Übersichtlich, griffbereit - aus der Praxis für die Praxis entwickelt - verwahrt sie hier die Lebensmittel, die das Fassungsvermögen des Kühlschranks übersteigen. Ihre ganze Küche können Sie genau so praktisch gestalten, wenn Sie sich von Poggenpohl beraten lassen. Wir senden Ihnen auf Wunsch gern unsere Küchenfibel

FR. POGGENPOHL KG
HERFORD/WESTF.

Urlaub im Zelt

Fortsetzung von Seite 97

2. Woche

Dienstag

Gebundene Ochsenschwanzsuppe. Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Kompott.

Dazu kaufen: 1 Büchse Apfelmus oder Fruchtcocktail. (Haben Sie noch Zucker?)

Die Suppe kochen Sie nach Gebrauchsanweisung. Auch den Kartoffelpufferteig rühren Sie an, wie auf dem Paket vorgeschrieben. Braten Sie die Puffer in heißem Fett. Zucker darüber, Kompott und Kaffee dazu.

Mittwoch

Gurken-Kartoffelsalat, Corned beef. Blaubeeren in Milch.

Dazu kaufen: 1 Salatgurke, ½ l Milch, Blaubeeren oder Johannisbeeren; den Zwiebelvorrat ergänzen.

Am Vortage haben Sie die Kartoffeln gekocht. Jetzt pellen Sie sie, schneiden sie, wie auch die Gurke und ein oder zwei Zwiebeln, in Würfel. Mischen Sie alles mit Marinade (¼ l heißes Wasser, 2—3 Eßl. Öl, 1 Teel. Senf, 1 Prise Zucker, 2 Eßl. Essig, Salz, Pfeffer); gut durchziehen lassen. Dazu: Corned beef aus der Dose. Die Beerenfrüchte werden nach dem Verlesen und Waschen eingezuckert und mit Milch übergossen.

Donnerstag

Gemüseeintopf. Götterspeise mit Milch.

Dazu kaufen: 500 g Hammelfleisch, 6 Kohlrabiknollen oder 500 g Möhren, 500 g Kartoffeln (die Sie bestimmt noch haben), Petersilie.

Schneiden Sie das Fleisch in Würfel, das vorbereitete Gemüse und die geschälten Kartoffeln in Scheiben. Alle Zutaten kommen schichtweise in einen Topf und werden mit Würfelbrühe übergossen. Gar kochen, abschmecken, mit Kräutern anreichern. Die Götterspeise wird nach der Gebrauchsanweisung am Vortage zubereitet. Frische oder Dosenmilch schmeckt dazu! Nur wenn es Ihnen nicht zuviel Mühe bereitet, kochen Sie noch Vanillesoße für die Speise.

Freitag

Matjes in Sahnensoße mit Kartoffeln. Rote-Beete-Salat. 1 Stück Melone mit Zucker.

Dazu kaufen: Matjes oder Bratheringe, ¼ oder ½ Melone.

Die Kartoffeln sind nur zu kochen, der Rote-Beete-Salat wird aus dem Glas serviert. Matjesfilets (pro Person 2 Stück) kaufen Sie — tischfertig im Plastikbeutel verpackt — gleich mit der dazugehörigen Soße. Sollte der Händler auf dem Campingplatz das nicht vorrätig haben, essen Sie anstelle der Matjesfilets sauer eingelegte, gebratene Heringe dazu, die Sie ebenfalls im Glas kaufen können, fix und fertig zubereitet.

Sonnabend

Sülze und Bechamelkartoffeln, Radieschensalat. 1 Stück Kuchen.

Dazu kaufen: Etwas Speck, ½ l frische Milch, 4 Scheiben Sülze, 2 Bund Radieschen, 2 Tomaten, Petersilie, 1 Zitrone, 4 Kaffeestückchen.

Die Kartoffeln werden gekocht, gepellt und mit folgender Soße gemischt: Speck und Zwiebeln (beides gewürfelt) werden angebraten, mit Mehl überstäubt, mit etwas Wasser gelöscht, mit Milch aufgegossen. Schmecken Sie die Soße mit Salz, Pfeffer, einem Schuß Essig und einer Prise Zucker ab, auch Kräuter gehören hinein! Zur Sülze gibt es Senf und Majonäse. Radieschensalat: Radieschen und Tomaten in Scheiben schneiden, würzen, Zitronensaft hinzufügen und mit Majonäse mischen.

3. Woche

Sonntag

Paprikagulasch mit Kartoffelklößen. Landwein. Bananenjoghurt.

Dazu kaufen: 500 g Gulasch, 250 g Zwiebeln, 250 g Paprikaschoten, 250 g Tomaten. 1 Flasche Landwein. 4 vollreife Bananen und 2 Joghurt.

Braten Sie die gehackten Zwiebeln an, fügen Sie Fleisch hinzu und nach dem Bräunen die Tomaten und Paprikaschoten (zerkleinert). Mit Wasser löschen, würzen und garen. Zuletzt mit Mehl und Dosenmilch andicken. Die Kartoffelklöße bereiten Sie aus Fertigmasse (nach Vorschrift). Für die Nachspeise schneiden Sie Bananen in eine Schüssel und mischen die Stückchen mit Zucker und einem Spritzer Fruchtsirup; dann lassen Sie das Ganze etwas ziehen und geben den verquirlten Joghurt darüber. Wenn es geht, recht kühl servieren!

Montag

Meerrettichquark, Butter und Pellkartoffeln. Gurkensalat.

Dazu kaufen: Sahnequark, Butter (wenn nötig), 1 Gurke, Kräuter.

Während die Kartoffeln kochen, verrühren Sie den Sahnequark mit Salz, einer Prise Pfeffer, Kräutern (gewaschen und fein gehackt) und Meerrettich aus der Tube. Die Menge richtet sich nach Ihrem Appetit! Den Gurkensalat lassen Sie, nachdem Sie die geschnittenen Gurken mit einer Marinade übergossen haben, ziehen.

Dienstag

Eier in grüner Soße, Schwenkkartoffeln. Backobst mit Biskuits.

Dazu kaufen: 8 Eier, Kräuter, feine Kekse. Haben Sie noch Kartoffeln und Zucker?

Die gekochten, noch warmen Kartoffeln braten Sie ohne Schale (evtl. einmal durchgeschnitten) in Butter durch. Hier können Sie einmal alle kleinen Kartoffeln verbrauchen. Die grüne Soße besteht aus Majonäse, Büchsenmilch, Gewürzen und vielen gehackten Kräutern; sie wird über die hartgekochten, gepellten, einmal geteilten Eier gegossen. Das Backobst haben Sie am Vortage eingeweicht und gleich morgens in Zuckerlösung gekocht, damit es noch auskühlen kann. Feines Gebäck schmeckt gut dazu; kaufen Sie es am Ort, und suchen Sie die Küchlein nach dem Appetit Ihrer Lieben aus: größer oder etwas kleiner! Wenn Sie Lust haben, können Sie auch einen Vanillepudding zum Obst kochen.

Schinkenröllchen auf Butterbrot. 1 Glas Apfelsaft. Milchnudeln mit brauner Butter, Zucker und Zimt.

Dazu kaufen: 4 Scheiben Schinken, Apfelsaft, 1 l Milch, Butter.

Die Schinkenröllchen werden mit Tomaten oder Gurke garniert. (Statt dessen können Sie auch einen Spritzer Majonäse daraufgeben.) In der Milch garen Sie — mit etwas Zucker — die Nudeln. Warm essen, ausgelassene Butter dazugeben und gut mit Zucker und Zimt bestreuen.

Kartoffelsuppe mit Würstchen, 1 Glas Milch. Kekse oder 1 Stück Kuchen.

Dazu kaufen: Suppengrün, 2 Tomaten, Speck, Zwiebeln, 750 g Kartoffeln, frische Kräuter, 4 große Bockwürste, 1 l Milch, Kaffeegebäck.

Dünsten Sie das Suppengrün und die Tomaten mit dem gewürfelten Speck und den Zwiebeln an, Wasser und die geschnittenen Kartoffeln dazugeben, garen, würzen und die Würstchen dann darin erhitzen.

Reis-Paprikagemüse. Obstkaltschale.

Dazu kaufen: 300 g Paprikaschoten, 300 g Tomaten, 300 g Zwiebeln. 1 Pfund Pflaumen oder Reineclauden.

Kochen Sie den Reis gar. Gesondert dünsten Sie den gewürfelten Speck und die Zwiebeln, Tomaten und Paprika (alles in Ringe oder Scheiben geschnitten) gar und ziehen den Reis darunter. Für die Kaltschale kochen Sie die frischen Früchte mit Gelierpulver aus dem Beutel.

Labskaus mit saurer Gurke und Spiegelei. Etwas frisches Obst.

Dazu kaufen: 2 saure Gurken, Eier, etwas Obst.

Kartoffelbrei — aus der „Tüte" — bereiten Sie nach Vorschrift und vermengen ihn mit dem Cornedbeef aus der Büchse. Gut abschmecken und heiß werden lassen. Gurken schneiden, Eier braten, und ein schnelles Gericht für den Abreisetag ist fertig! Wenn Sie die Abbauarbeiten zu stark beschäftigen, gehen Sie essen!

Olivenöl

- reines Naturprodukt!

Wenn man Fleischgerichte, Wildbraten oder Geflügel mit reinem Olivenöl zubereitet, dann wird das Essen zu einem kulinarischen Genuß. Seit Urzeiten schätzt man das Olivenöl wegen seines feinen Geschmackes und seiner leichten Verdaulichkeit.* Olivenöl ist ein Naturprodukt, das in sonnenreichen Ländern gewonnen und von internationalen Feinschmeckern bevorzugt wird.

CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL • CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL • INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL

Diese Marke bürgt international für die Reinheit des Olivenöls!

Pe 623

frisch - jung - unbeschwert!

Dein Mund hat
nichts zu verbergen -
strahlend weiß
sind Deine Zähne!
Ein strahlender Erfolg!

Nehmen Sie teil am Erfolg einer Weltmarke:
Pepsodent – die Zahncreme mit dem neuen, quellfrischen Geschmack – entfernt den grauen Zahnbelag, den Nährboden für schädliche Bakterien. Denn Pepsodent enthält Irium®, das speziell gereinigte Natriumlaurylsulfat. Dadurch bleibt die Mundflora gesund, der Atem frisch und der Zahnschmelz vor empfindlichen Schäden geschützt.

Pepsodent
MACHT IHRE ZÄHNE STRAHLEND WEISS

Weltmarke durch Qualität
macht Ihre Zähne strahlend weiß

Der Einkauftip FÜR SIE

Jetzt besonders preiswert: Spargel

So wird Spargel richtig zubereitet:

Spargel soll möglichst ganz frisch sein, nur dann entwickelt er sein volles Aroma. Das Spargelschälen will gelernt sein: Vom Spargelkopf abwärts schälen Sie zuerst ganz dünn und zum holzigen Ende hin etwas dicker. Holzige Stellen sofort ausschneiden! Spargel soll gründlich mit kaltem Wasser gewaschen werden, aber lassen Sie ihn nicht im Wasser liegen, da sonst die wertvollen Nährsalze gelöst werden. Der Spargel wird erst in das Kochwasser getan, wenn es sprudelnd kocht, dann salzen! Bei kleiner Flamme und geschlossenem Topf kochen Sie den Spargel etwa 45 Minuten.

Spargel überbacken

Zutaten:

1 kg Spargel, 40 g Butter oder Margarine, 40–50 g Mehl, 1/4 l Spargelkochwasser, 1/8 l Rahm oder Milch, geriebener Käse, 2 Eier.

Zubereitung:

Den Spargel waschen, schälen und in etwa 3 cm lange Stückchen schneiden. In Salzwasser kochen Sie den Spargel nur halbgar, gießen das Kochwasser ab und geben ihn in eine flache, gefettete Auflaufform. Aus dem Mehl und der Butter bereiten Sie eine helle Mehlschwitze, löschen mit Spargelwasser und Rahm oder Milch ab und legieren mit zwei Eigelb. Sobald die Mehlschwitze etwas abgekühlt ist, werden die geschlagenen Eiweiß unter die Soße gezogen und diese über das Gemüse gegeben. Mit Käse und Butterflöckchen bestreuen und im Ofen eine 3/4 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Die Griechen nannten Spargel „Asparagos" (der „Nicht gesäte"), weil er nicht durch Samen, sondern durch Stecklinge vermehrt wird. Schon damals diente er auch als Heilpflanze. Wir wissen heute, daß die Heilkräfte durch das Asparagin und ätherische Öle bewirkt werden, die besonders in den zarten Spargelspitzen enthalten sind. Sie regen die Nierentätigkeit an und wirken entwässernd auf den Körperhaushalt. Spargel ist reich an Phosphor und Eiweiß, enthält jedoch nur wenig Kalorien.

Der Einmachtip FÜR SIE

In der zweiten Folge unserer Einmachtips erklären wir Ihnen, wie Sie die ersten süßen Kirschen auf zwei Arten konservieren können. Obstsalat mit Süßkirschen schmeckt im Winter köstlich, und auch auf einer Torte munden die Süßkirschen. Kennen Sie schon eingelegte Weinbrandkirschen? Sie sind eine Gaumenfreude für jeden Feinschmecker: Nicht nur zu Torten und Süßspeisen, auch zu einem Cocktail ergeben sie mit ihrem frischen Duft eine beliebte Zutat. Außerdem bringen wir Ihnen heute einen Einmachtip für junge Möhren und Erbsen.

Süßkirschenkompott in Gläsern

Verwenden Sie nur völlig gesunde und feste Kirschen! Zuerst werden die Früchte gründlich gewaschen, auf einem sauberen Geschirrtuch ausgebreitet und entsteint. Die rohen Kirschen füllen Sie möglichst fest in die Gläser und gießen mit kaltem Läuterzucker von 25° auf*). Den Läuterzucker bereiten Sie, indem Sie 1 l Wasser mit 450 g Zucker aufkochen und gut abschäumen. Nachdem die Gläser gefüllt sind, sterilisieren Sie bei 90° 25 Minuten lang im Wasserbad. (1 l Inhalt.)

*) Sehr praktisch ist übrigens eine „Zuckerwaage", die in den Läuterzucker getaucht wird. So läßt sich schnell der Zuckergehalt in Graden ablesen.

Eingelegte Weinbrandkirschen

Die großen, hartfleischigen Knorpel- oder Herzkirschen schmecken in Weinbrand eingelegt besonders gut. Auch die etwas später reifenden Schattenmorellen eignen sich für dieses Rezept vorzüglich.

Die Kirschen werden nicht gewaschen und nicht entsteint. Mit Küchenpapier oder einem sauberen Geschirrtuch polieren Sie die Kirschen, dann schneiden Sie die Stengel zur Hälfte ab und füllen die Kirschen in die vorbereiteten Gläser. Legen Sie zwischen die Kirschen kleine Stücke einer Vanillestange zur Geschmacksverfeinerung!

Für jedes Kilo Kirschen brauchen Sie 1 kg Zucker, der mit wenig Wasser (etwa 0,4 l) bis zum Fadenziehen gekocht wird. Zwischendurch muß gut abgeschäumt werden! Sobald der Zuckersirup abgekühlt ist, vermischen Sie ihn mit ¾ l gutem Weinbrand und gießen die Flüssigkeit über die Kirschen. Mit Cellophan werden die Gläser zugebunden.

Möhren und Erbsen in „Dr.-Weiße-Dauerdosen"

Am besten eignen sich nur ganz frische Schotenkerne, die nach dem Enthülsen eine hellgrüne Farbe haben sollen. Geben Sie die Erbsen in einen groben Durchschlag und waschen Sie sie unter einem starken Wasserstrahl. Die Möhren werden ebenfalls gut gereinigt und entweder in Scheiben oder Viertelstückchen geschnitten.

Das Gemüse wird in leichtem Salzwasser (auf 1 l Wasser rechnet man 8 g Salz) etwa 10 Minuten vorgekocht. Das Kochwasser nicht wegschütten, es enthält wertvolle Nährstoffe und wird zum Auffüllen der Dosen verwendet.

Jetzt geben Sie das vorgekochte Gemüse in die Dose und füllen mit dem Kochwasser bis zum oberen Füllstrich auf (bei ¾-l- bis 2-l-Dosen). Der Gummiring wird unverdreht in die Deckelnute eingelegt, der Stopfen von außen in das Deckelloch gesteckt und auf der Innenseite so weit hineingezogen, bis er mit seinem dicken Ende unter Deckeloberkante steht. Dann wird die Klammer aufgesetzt.

Sowohl im Einkochapparat als auch im kleinen Waschtopf können die Dosen sterilisiert werden, dabei können sie in mehreren Lagen übereinander stehen. Das Wasser muß allerdings den Füllstrich der höchsten Dose in der oberen Lage erreichen. Im Waschkessel, wo die Dosen am Einsatz nicht eingehackt werden, müssen sie beschwert werden: mit einem Holzrost, auf das Steine gelegt werden.

Sterilisiert wird z w e i m a l, und zwar Dosen mit einem Inhalt von ¾ l bis 1,5 l 90 Minuten bei 100° und nach dem Abkühlen noch einmal die gleiche Zeit bei der gleichen Temperatur. Wichtig ist, daß die Dosen nach dem Einkochen sofort mit kaltem Wasser abgeschreckt werden. (s. FUR SIE, Heft 10, S. 86, „Einmachen in Dosen".)

In der nächsten Folge unserer Einmachtips lesen Sie dann, wie Sie Himbeeren auf vier verschiedene Arten haltbar machen können.

1

2

Mit Freunden vor dem Fernseh-schirm

Es ist heute ein lieber Brauch geworden, sich mit Freunden zum Fernsehen zu verabreden. Steht eine besonders gute Sendung in Aussicht, so werden Sie als Gastgeberin natürlich den äußeren Rahmen des Abends so angenehm wie nur möglich gestalten wollen.
Sie gruppieren sich mit Ihren Gästen in gemütlichen Sesseln um das Fernsehgerät, trinken ein Gläschen Wein oder Bier, entspannen sich von den Anstrengungen des Tages und lassen das Gesehene auf sich wirken. Zwischendurch haben Sie Gelegenheit, Ihre Qualität als Gastgeberin zu beweisen. Am besten gelingt Ihnen das, wenn Sie sozusagen nebenbei ein paar Köstlichkeiten auf den Tisch bringen, die ebenso nebenbei gegessen werden können und dennoch so gut schmecken, daß die Gäste sich behaglich fühlen und der Abend froh und harmonisch ausklingt.

Die Rezepte finden Sie auf den nächsten Seiten

1. Wie wäre es, wenn Sie für Ihre Fernsehgäste einmal eine dieser herzhaften sieben Suppen ausprobieren würden?

2. Die delikaten Krabbenpasteten sind schnell zubereitet und munden mit Zitronensaft beträufelt einfach köstlich.

3. Drei pikante Salate zur Auswahl können Sie Ihren Gästen servieren. Zu frischem Toastbrot schmecken sie gut.

4. Ein einfaches und äußerst schmackhaftes Gericht zeigen wir hier: Risotto mit Spiegelei und gebratenen Bananen.

FROTTEE

Das Haar entfetten - die Frisur erhalten!

Schnell fettendes Haar ist kein Problem mehr! Es gibt ja FROTTEE, die Haarwäsche ohne Wasser. FROTTEE brauchen Sie nur ins Haar zu pudern, zu verteilen und auszubürsten. Im Nu ist Ihr Haar entfettet – frisch, duftig, schön.
Und Ihre Frisur bleibt erhalten!

Große Dose DM 4,80
Normaldose DM 2,60
Reisedose DM 1,40

Nur im Fachgeschäft

SCHWARZKOPF HAARPFLEGE

In der Schweiz und in Belgien erhalten Sie FROTTEE unter dem Namen BELLEVUE

Wählen Sie die sympathische Lösung!

Aufgeschlossen, klug und mit gesunder Kritik begegnen Sie den vielen Vorzügen unserer modernen und schnellebigen Zeit. Sie wissen es längst: Wer nicht alle Vorteile moderner Lebensweise für sich in Anspruch nimmt – macht sich das Leben unnötig schwer. Auch auf dem Gebiet der Frauenhygiene hat unsere Zeit ernsthafte Verbesserungen gebracht. Vorzüge und Annehmlichkeiten, die eine Frau von heute nicht entbehren kann, denn sie muß zu jeder Stunde vollendet gepflegt, selbstsicher, unabhängig und frisch sein.

Wählen Sie mit Sorgfalt – wählen Sie die sympathische Lösung:

TAMPAX

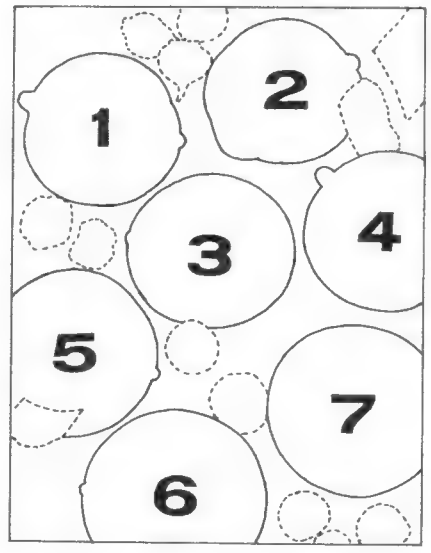
Die Tampon-Hygiene mit der angenehmen Handhabung

Mit Freunden vor dem Fernseh-schirm

Fortsetzung von Seite 103

Hier finden Sie die Rezepte zu den leckeren Gerichten von der Vorseite

Delikate Suppen



1
Currycreme-Suppe

Zutaten: *80 g Butter, 1 mittelgroße Zwiebel. 1 Teel. Currypulver, 40 g Mehl, 1/2 l Hühnerbrühe (Würfel), 1/2 l Milch, Salz, Pfeffer. – 1 Eßl. Kokosflocken, 1/2 Tasse Wasser. 2 Eßl. saure Sahne, Zitronensaft, gehackte Petersilie.*

Zubereitung: Dünsten Sie die feingewiegte Zwiebel in der Butter goldgelb und fügen Sie das Currypulver, das Mehl, die Brühe und die Milch hinzu. Gut abschmecken und 10—15 Minuten kochen lassen. Inzwischen bereiten Sie die Kokosmilch zu: 1 Eßlöffel Kokosflocken wird in heißem Wasser eingeweicht und 15 Minuten stehengelassen. Anschließend abgießen und gut auspressen. Die so gewonnene Kokosmilch füllen Sie in die Suppe, die Sie durch ein Sieb geben und wieder gut erhitzen. Den Rahm unterrühren und eventuell mit etwas Zitronensaft abschmecken. In den Suppentassen wird die Suppe in der Mitte reichlich mit feingehackter Petersilie bestreut.

2
Paprika-Suppe

Zutaten: *2 Zwiebeln, 4 Paprikaschoten, 50 g Butter. 500 g Tomaten, 1 l Fleischbrühe (Würfel). 1 gestrichener Eßl. Mehl, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, 1 Teel. Meerrettich. 60 g Muschelnudeln. Einige Tropfen Essig.*

Zubereitung: Zwiebeln und Paprikaschoten werden kleingehackt und in der Butter gedünstet. Dann geben Sie die in Scheiben geschnittenen Tomaten und die Fleischbrühe dazu und lassen das Ganze eine Stunde lang auf kleiner Flamme ziehen. Passieren Sie durch ein Sieb. Die Suppe wird mit angerührtem Mehl gebunden, gut gewürzt und mit geriebenem Meerrettich pikant abgeschmeckt. In Salzwasser gegarte Nudeln und einige Tropfen Essig werden zum Schluß dazugegeben.

3
Krabbensuppe

Zutaten: *125 g Fischreste, 1 Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 1/2 l Wasser, Salz, Pfefferkörner. – 500 g Kartoffeln, 1 Stange Porree, Salz, Pfeffer. 40 g Butter, 2 Eigelb, 2 Eßl. Milch, 60 g Krabben.*

Zubereitung: Die Fischreste werden zusammen mit Petersilienwurzel, Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben, Salz und Pfefferkörnern eine Stunde lang gekocht. Geben Sie die Brühe durch ein Sieb. Inzwischen haben Sie die Kartoffeln geschält und zerkleinert sowie den Porree gewaschen und zerschnitten. Kochen Sie das Gemüse etwa 20 Minuten in der Fischbrühe, die mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wurde. Nun rühren Sie die Suppe nochmals durch ein feines Sieb, geben die Butter und die mit Milch verquirlten Eier hinzu. Nachdem die grobgehackten Krabben hinzugefügt wurden, darf die Suppe nicht mehr kochen. Dazu reichen Sie frisch geröstete Weißbrotscheiben.

4
Erbsencreme-Suppe

Zutaten: *100 g geschälte Erbsen, die am Vortag in 1 l Brühe (Würfel) kalt eingeweicht wurden. 80 g fetter Speck, 1 große Zwiebel, Salz, Pfeffer.*

Zubereitung: In dem in Würfel geschnittenen Speck werden die feingeschnittenen Zwiebeln hellbraun geröstet. Dann fügen Sie die Erbsen mit dem Einweichwasser hinzu und lassen das Ganze gar kochen. Passieren Sie die Suppe durch ein Sieb und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Serviert wird mit Weißbrotscheiben. Auch Schwarzbrot mit Butter bestrichen schmeckt dazu.

5
Chinesische Pilzsuppe

Zutaten: *60 g Butter, 1 Zwiebel, 180 g Mischpilze. 3/4 l Hühnerbrühe (Würfel), 1 Eßl. Reis, 1 Eßl. Mondamin, etwas kalte Brühe. Salz, Pfeffer, Schnittlauch.*

Zubereitung: Rösten Sie die in Ringe geschnittene Zwiebel in heißem Fett goldgelb, und geben Sie die in dünne Scheiben geschnittenen Pilze hinzu. Fünf Minuten auf kleiner Flamme dünsten lassen, mit heißer Hühnerbrühe auffüllen und den Reis hineingeben. Lassen Sie die Suppe 20 Minuten bei kleiner Flamme ziehen. Zuletzt rühren Sie das mit Brühe angerührte Stärkemehl hinein und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Servieren Sie die Pilzsuppe mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut. Dazu gibt es frische Brötchen.

6
Minestra-Suppe

Zutaten: *50 g Fett, 250 g Karotten, 2 Zwiebeln, 1 Stange Porree, 250 g Kartoffeln, 250 g Sellerie. 1 1/4 l kochendes Wasser, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer. 3 Tomaten, 1 Knoblauchzehe.*

Zubereitung: Karotten, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln und Sellerie werden in Streifen geschnitten, 10 Minuten in Fett gedünstet und mit dem kochenden Wasser gelöscht. Geben Sie das Lorbeerblatt hinein und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Lassen Sie die Suppe 30 bis 40 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Inzwischen häuten und vierteln Sie die Tomaten und zerdrücken die Knoblauchzehe. Nachdem auch diese Zutaten hinzugefügt wurden, lassen Sie weitere 10 Minuten leise kochen. Sehr heiß in Suppentassen servieren.

7
Zwiebelsuppe

Zutaten: *250 g Zwiebeln, 80 g Butter, 60 g Mehl, 3/4 l kochende Brühe oder Gemüsewasser, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt. 50 g geriebener Käse.*

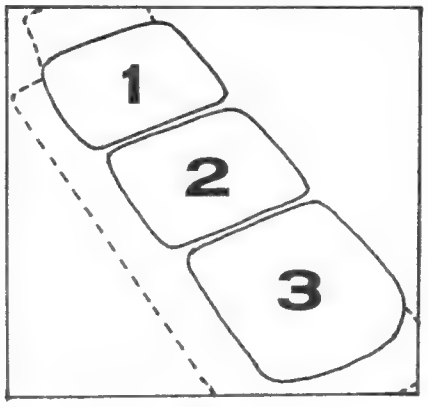
Zubereitung: Rösten Sie die in Ringe geschnittenen Zwiebeln im heißen Fett goldbraun. Mit dem Mehl bestäuben und die kochende Brühe darübergeben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt. Auf kleiner Flamme soll die Suppe 30 Minuten kochen. Buttern Sie eine feuerfeste Form, auf deren Boden einige Weißbrotscheiben gelegt werden. Die Suppe wird in die Form gefüllt, dick mit geriebenem Käse bestreut und 10 bis 15 Minuten im Ofen überbacken; danach in Tassen servieren.

Krabben-Pastete

Zutaten *(für 4 Pasteten): 4 Blätterteig-Pasteten. 30 g Butter, 1 Eßl. Mehl, 1/4 l Milch, 1 gehäufter Eßl. Parmesankäse. Etwas Salz, Cayenne-Pfeffer und Zitronensaft zum Abschmecken. 200 g Krabben (aus der Gefriertruhe).*

Zubereitung: Bereiten Sie aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze, die Sie mit Milch auffüllen, und lassen den Käse darin zergehen, so daß eine dicke, cremige Soße entsteht. Schmecken Sie diese mit Zitronensaft, Cayenne-Pfeffer und etwas Salz ab und lassen Sie die Krabben darin heiß werden. Die inzwischen warm gestellten Pasteten damit füllen und mit Zitronenscheiben auf einem warmen Teller servieren. Selbstverständlich können Sie für die Pastetenfüllung beliebige Fleischreste nehmen.

Herzhafte Sachen



1
Tomatenquark

Zutaten: *200 g Sahnequark, 1 Eßl. Tomatenmark, 50 g grobgehackte Walnüsse, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker.*

Zubereitung: Der Sahnequark wird mit den übrigen Zutaten vermischt und pikant abgeschmeckt. Servieren Sie ihn mit gehackten Walnüssen bestreut. Dazu gibt es gebutterte Brote.

2
Salami-Salat

Zutaten: *125 g Salami, 125 g Emmentaler Käse, 5–10 Silberzwiebeln, einige kleine Gürkchen. Für die Marinade: 2 Eßl. Essig, 2 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker.*

Zubereitung: Schneiden Sie die Wurstscheiben in feine Streifen, den Käse sowie die Silberzwiebeln und Gürkchen in dünne Scheibchen, und vermischen Sie die Zutaten miteinander. Mit der Marinade übergießen, etwas ziehen lassen und anrichten.

3
Käse-Pilz-Salat

Zutaten: *200 g Edamer Käse, 1 kleine Dose Champignons. Für die Marinade: 2 Eßl. Estragonessig, 2 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker. Kümmel zum Bestreuen.*

Zubereitung: Schneiden Sie den Käse in Würfel und die Champignons in feine Scheiben. Aus Essig, Öl, Pfeffer und Salz bereiten Sie eine Marinade, in die Sie den Käse und die Pilze geben. Mit Kümmel bestreut anrichten, vorher durchziehen lassen.

TV-Auge

Zutaten *(pro Person): 2 Eßl. Reis, 1 Ei, 1 Banane, etwas Fett, Salz, Paprika.*

Zubereitung: Gut gewürzter, körnig weich gekochter Risotto wird in Portionsförmchen gefüllt. Legen Sie zu beiden Seiten je eine halbe in Butter gebratene Banane und obenauf ein Spiegelei, das mit etwas Salz und Paprika bestreut wird. Sehr heiß gleich in kleinen Förmchen servieren.

Ja, mit dieser Windel

kein Naßliegen,
kein Wundwerden!

Die Mölny Schwedenwindel ist wunderbar weich und dick und zu einem richtigen Kissen verarbeitet. Eine einzige Schwedenwindel genügt! Sie hält Ihr Baby trocken und schützt die Haut wirksam auf natürliche Weise gegen das Wundwerden.

Mölny

SCHWEDENWINDEL
SCHWEDENHÖSCHEN

„Mölny" ist eine moderne Baby-Hygiene, mit der sich Ihr Liebling wirklich wohl fühlt. Tausende von Müttern sind von Mölny hell begeistert. Tausende von Babys fühlen sich schon seit langem „mölny"-wohl.
Das besonders reichhaltige, saugkräftige Material des Absorptionskissens ist so aufnahmefähig, daß **eine einzige Mölny-Windel genügt,** um das Baby **trockenzuhalten.** So wird auf **ganz natürliche Weise** das **Wundwerden verhindert.** Die ausgezeichnete Paßform sitzt auch Ihrem Baby „nach Maß". Nach Gebrauch wird die Mölny Schwedenwindel einfach vernichtet. **Jedes Windelwaschen entfällt.**
Die Mölny Schwedenwindel wird in die Innentaschen des Mölny Schwedenhöschens gesteckt. Dieses ist aus kochfestem, hautfreundlichem Plastikstoff und hat keine Nähte oder Verschlüsse, in denen sich Schmutzreste festsetzen könnten. Es ist leicht zu reinigen und bleibt immer geruchlos.
Diese Vorteile machen Mölny zu einer **idealen und preiswerten Baby-Hygiene.**

Mölny Schwedenwindel mit weicher Watte-Auflage ist in 2 Größen, Mölny Schwedenwindel mit feiner Netzumhüllung in einer Größe erhältlich. Mölny Schwedenhöschen gibt es in 4 Größen und 2 Ausführungen: „standard" und „extra", den Mölny Schwedenslip „extra" in 2 Größen.

Hier einige Beispiele aus unzähligen begeisterten Zuschriften:

„Ich habe einen Sohn, der eine sehr empfindliche Haut hat. Trotzdem wagte ich es, ihn auf Mölny-Windeln umzustellen. Ich bin sehr zufrieden damit."
Frau I. Jessen, Frankfurt

„Mein Junge kam 5 Wochen zu früh zur Welt. Er bekam sofort Mölny Schwedenhöschen und -windeln an, und seine zarte Haut war sehr dankbar dafür."
Frau R. Hubert, Stuttgart

„Unser Junge benutzt vom ersten Tag seines Lebens nur Mölny Schwedenwindeln. Er fühlt sich sehr wohl dabei. Es gibt keine nasse Wäsche und kein Wundsein."
Fr. Christel Timmermann, Essen

„Ohne Mölny geht es bei uns zu Hause nicht mehr! Rasch und sauber geht es mit Mölny. Jetzt kann selbst der Vater unser Baby versorgen."
Frau W. Pschenitschnig, Graz

„Mit den Schwedenwindeln ist das Wickeln ein Vergnügen: weicher und saugkräftiger als Stoffwindeln. Man kann sich nichts Idealeres wünschen."
Frau R. H. in Zürich

Mölny – das ist moderne Baby-Hygiene

Mölny Schwedenwindeln und -höschen erhalten Sie außer in den skandinavischen Ländern auch in Österreich, in der Schweiz, in Italien und in England.
15 K 321

Der Büchertip FÜR SIE

Für den Haushalt... Für die Küche...

Jede begeisterte Hausfrau freut sich über neue Rezepte, Tips für den Haushalt und Ratschläge für die richtige Ernährung ihrer Familie. Auf dieser Seite möchten wir Ihnen einige Neuerscheinungen vorstellen, die eine wahre Fundgrube hausfraulichen Wissens sind.

Richtig einkaufen

Wertvolle Tips zum Einkauf und eine bessere Kenntnis des Warenangebots vermittelt Ihnen dieses reizvoll ausgestattete Büchlein. „Einkauftips für jedermann" ist ein praktisches Handbuch für den Verbraucher, der sich vor dem Kauf eines Artikels erst einmal über die verschiedenen Möglichkeiten informieren und dann die Wahl beim Einkauf sicher treffen will.

Verfasser: Günter W. Storch, 192 Seiten, mit 60 Fotos und Zeichnungen. Erschienen im C. Bertelsmann Verlag, Gütersloh. DM 5,50.

„Perfekte Haushaltsführung"

Dieses zweibändige Werk ist ein praktisches Lexikon für jede Hausfrau. Der erste Band des „Neuen Wirtschafts-Lexikons", ein Kochbuch, bringt viele leckere Rezepte, vorwiegend aus der Wiener Küche. Im zweiten Band finden Sie auf über 650 Seiten Anleitungen für Näharbeiten, zum Anrichten und Servieren von Speisen und Getränken, zur Garten- und Krankenpflege, eben zu allem, was den Wirkungskreis einer Hausfrau berührt.

Zusammengestellt von Hermine Appelshofer, Band I 676 Seiten, Band II 650 Seiten, mit vielen, auch farbigen Abbildungen. Erschienen im Verlag Leitner & Co., Wels, Oberösterreich. Jeder Band DM 26,—.

Rohkost — pikant zubereitet

Daß Rohkost nicht fade und langweilig schmecken muß, beweist die kleine Broschüre „Rohkost für Feinschmecker". 66 pikante Rezepte werden jeden Rohköstler gleich zum Ausprobieren verleiten, denn hier findet er sicherlich noch viele neue Anregungen. Aber nicht für Rohkost-Anhänger allein ist dieses Büchlein gedacht, sondern auch für alle, die frische und gesunde Kost zu jeder Jahreszeit schätzen.

Verfasser: Lisbeth Ankenbrand, 31 Seiten. Erschienen im Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt. Broschiert DM 3,85, Halbleinen DM 4,85.

Frische Sachen lecker gekocht

Ein jahreszeitlicher Kochkalender mit den dazu passenden Rezepten (600!) ist „Frisch gekocht nach Jahreszeit". Lilo Aureden, die Verfasserin bekannter und beliebter Kochbücher, weiß genau, welche Rezepte die Hausfrau gern ausprobiert und was der Familie gut schmeckt. Ein hübsches Geschenk, das jeder Hausfrau Freude machen wird.

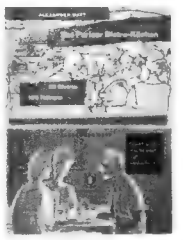
Verfasser: Lilo Aureden, erschienen im Otto Maier Verlag, Ravensburg, DM 14,80.

„Kochen, braten und backen"

Viele neue und leckere Rezepte für alle, die gern pikante Gerichte und gern in feuerfestem Geschirr kochen, finden sich in diesem hübsch ausgestatteten Heft. Es ist eine reizvolle Ergänzung jeder Küchenbibliothek.

Herausgeber: Jena'er Glaswerk Schott & Gen., Mainz. 127 Seiten, DM 2,50.

Kochen auf französische Art



Für alle Freunde Frankreichs und der französischen Küche wurden diese beiden lustig illustrierten Bücher „Aus Pariser Bistro-Küchen" und „Französische Kochkunst auf einfache Art" geschrieben. Eine Rarität sind die hier veröffentlichten Rezepte der französischen Spezialitäten, wie man sie in kleinen Pariser Schlemmerrestaurants, den Bistros, essen kann. Außerdem finden Sie in den Büchern viele Tips für einen Restaurant-Bummel in Paris, der auf der nächsten Reise sicherlich sehr nützlich sein wird.

Verfasser: Alexander Watt, erschienen bei Rascher Verlag, Zürich und Stuttgart, 180 und 149 Seiten, kartoniert jedes Buch DM 13,45.

Anleitung zur Rohkostbereitung

Zu den 132 Rezepten gibt die Verfasserin gleichzeitig Ratschläge für Handgriffe und Besonderheiten bei der Rohkostbereitung. „Wie man Rohkost

Wenn Sie Ihre Beine spüren, wenn starkes Druckgefühl oder gar dicke Beine und Füße Ihnen die Freude an dem schönen Schuh nehmen – dann wird es Zeit für PEDOPUR! **PEDOPUR ist ein bekanntes Präparat zur Verhütung von Venenstörungen, Kreislaufstörungen, Krampfadern, Wadenkrämpfen und offenen Beinen. PEDOPUR wirkt unmittelbar über die Blutbahn.** Es ist leicht und ohne Mühen einzunehmen. Nur wenige Tropfen PEDOPUR am Morgen in etwas Wasser genommen schenken Ihren Beinen Erleichterung für den ganzen Tag. Regelmäßiges Einnehmen von PEDOPUR wird auch aus Ihnen wieder einen Menschen machen, der leichtfüßig und ohne Beschwerden durch das Leben schreiten kann. Sprechen Sie mit Ihrem Apotheker über PEDOPUR. Auch er wird es Ihnen empfehlen.

Zur örtlichen Behandlung von Hämorrhoiden PEDOPUR-Salbe und -Zäpfchen.

Nur in Apotheken erhältlich.

Normalpackung: DM 3,40
Kurpackung: DM 6,90

zubereitet" bietet eine Fülle von Rezeptvorschlägen für leckere Gerichte, Salate und Säfte für jeden Geschmack und für jede Jahreszeit. Interessant ist die Würzkräuter-Übersicht, da Kräuter ja bei vielen Kranken das Kochsalz ersetzen müssen.

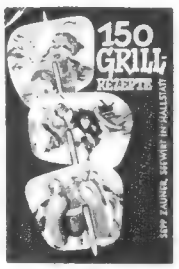
Verfasser: Lisa Mar, erschienen im Walter Hädicke Verlag, Weil der Stadt. Erweiterte Neuauflage, 32 Seiten, DM 3,50.

Kuchenbacken leicht gemacht

„Sei dein eigener Konditor" ist der Titel dieses mit viel Sorgfalt und Erfahrung zusammengestellten Backbuches. Vom Herstellen der Grundteige bis zur hohen Kunst der Patisserie ist hier die Rede. Welche Hausfrau könnte damit nicht noch ihre Kenntnisse erweitern? Für alle großen und kleinen Feste finden Sie Rezeptvorschläge für die schönsten Leckereien, außerdem Backtips und besondere Kniffe zum sicheren Gelingen. Auch Backzeiten für Gas- und Elektroherde sind angegeben! Backen soll der Hausfrau Freude machen, das ist der Sinn dieses hübschen Buches.

Verfasser: Ursula Grüninger, erschienen in Mary Hahns Kochbuchverlag, Berlin W. 196 Seiten mit 26 Abbildungen auf 16 Tafeln. Leinen, DM 14,50.

Viele leckere Grillgerichte



Das beliebte Kochbüchlein „150 Grillrezepte" ist neu erschienen und bearbeitet. Es bringt statt früher 150 Rezepte jetzt 225 Vorschläge zum Grillen von pikanten und delikaten Gerichten. Falls Sie das Buch noch nicht kannten, werden Sie überrascht sein, wie vielfältig die Kunst des Grillens sein kann. Sicherlich werden Sie schon bei der nächsten Gelegenheit eines der schönen Rezepte ausprobieren!

Verfasser: Sepp Zauner, erschienen in der Verlagsbuchhandlung Leitner & Co., Anton Böhringer, Wunsiedel. 68 Seiten mit 8 Farbtafeln, broschiert DM 6,80.

Von den guten Tischmanieren

plaudert die Verfasserin in amüsantem Ton. Wenn die ausländischen Tischsitten für uns auch manchmal fremd sein mögen, dürfen wir doch nicht vergessen, daß auch andernorts streng auf gutes Benehmen bei Tisch geachtet wird. Wie sich ungezwungen und sicher mit vielerlei Spezialitäten „hantieren" läßt, können Sie in „Feinschmeckers Sittenfibel" lesen, das auch als „Mitbringsel" überall willkommen sein wird.

Verfasser: Susanne v. Paczensky, illustriert von Antonia Hilke, erschienen im Vlg. „Der Feinschmecker", Hamburg, DM 5,80.

sommerliche Variationen

Der farblich abgestimmte Dorndorf-Strumpf zum Dorndorf-Schuh.

Dorndorf-Modelle — capriziös, attraktiv. Farblich aufgehellt und luftig . . . Vom eleganten Sommerschuh zu Sandaletten: Mode 1962 meisterhaft verwirklicht. Ein Entzücken für das Auge und Erholung für den Fuß: Dorndorf-Markenschuhe „sommerlich".

chic und bequem

Dorndorf

Adressennachweis durch Dorndorf-Zweibrücken · Erhältlich in Geschäften mit dem Zeichen Dorndorf

Kissen-Bezug DM **1.85**

- In eigener Spinnerei gesponnen –
- in eigener Weberei gewebt –
- in eigener Wäschefabrik gefertigt –

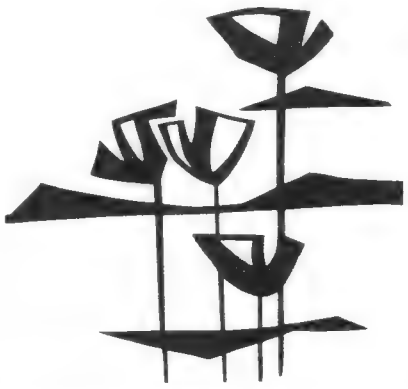
darum so ungewöhnlich preisgünstig!

Bestell-Nr. 21138 K. Weißer Kissenbezug, mit Knöpfen und Knopflöchern, reine Baumwolle. Eine im Gebrauch millionenfach bewährte WITT-Qualität.
Größe: Ca. 80×80 cm nur DM **1.85**

Bestellen Sie gleich. Lieferung durch Nachnahme. Bei Nichtgefallen Geld in bar zurück. Verlangen Sie auf jeden Fall die kostenlose Zusendung des 148-seitigen, vielfarbigen Kataloges „Das Neueste" von Hausfach 116

JOSEF WITT WEIDEN
Das berühmte Versandhaus für Wäsche und Bekleidung seit 1907

Der neue Roman der Erfolgsautorin Alice M. Ekert-Rotholz



Mohn in den Bergen

Die geheimnisvolle Geschichte der Marie Bonnard: buntes, bizarres Leben zwischen westlicher und östlicher Welt — London, Paris, Stockholm, Bangkok und dem Bergland, wo der Mohn wächst. Eine Fülle unverwechselbarer Gestalten; Handlungen, deren Dynamik nie nachläßt; die üppige Farbskala der fernöstlichen Atmosphäre und eine abwechslungsreiche Szenerie kennzeichnen auch diesen neuen Roman von Alice M. Ekert-Rotholz. 512 Seiten, Leinen, DM 16,80. Bestellen Sie bitte bei der

Rhenania-Buchhandlung, Abt. B 44 NORD-SÜD, FS., Koblenz, Görresplatz 7

Tag für Tag
sind 1OOO Frischdienstwagen unterwegs!

Überall
ganz röstfrisch und aromatisch

1OOO JACOBS-Wagen sind unterwegs, damit Millionen Kaffeetrinker ihren JACOBS KAFFEE immer ganz röstfrisch erhalten. Auch zu Ihrem Kaufmann kommt regelmäßig ein solcher Frischdienstwagen, und das gibt Ihnen die Garantie für eine gute, aromatische Tasse Kaffee.

JACOBS KAFFEE

wunderbar

Gesundheit schmeckt so gut

11. Folge

Paprika: Mehr als nur ein Gewürz

Zwar sind es schon mehr als 400 Jahre her, seit mit dem Einbruch der Türkenheere nach der Schlacht bei Mohács die ursprünglich in Indien heimische Paprikapflanze auch dem christlichen Abendland bekannt wurde, aber erst in den letzten dreißig Jahren hat man sich auch in Mittel- und Nordeuropa mit dem Gedanken vertraut gemacht, daß die Paprikaschoten tatsächlich auch ein Gemüse und nicht nur ein sehr exotisches und bedenkliches Gewürz darstellen.

Ungefähr gleichzeitig mit dem orientalischen Paprika, den die Türken nach Ungarn brachten, kam eine andere, nahe verwandte, jedoch aus Mittelamerika stammende Gattung mit den spanischen Seefahrern nach Südeuropa. So wurden Ungarn einerseits und Italien andererseits zu „Pionieren" des scharfen Gewürzes, und in diesen beiden Ländern begann man die Paprikapflanzen auch feldmäßig zu kultivieren.

Lange Zeit blieb es allerdings bei der Verwendung des aus den getrockneten Früchten gewonnenen Gewürzpulvers, das sowohl in ungarischen Nationalgerichten (Gulyas usw.), als auch in südamerikanischen und mexikanischen Speisen („Chilepfeffer") eine große Rolle spielt. Dann entdeckte man die milden, grünen Schoten als Rohkost und Gemüse, und heute liefern Italien, Ungarn, Jugoslawien und Bulgarien immer noch steigende Mengen von Gemüsepaprika auf unsere Märkte.

Das Vitamin „P"

Geradezu berühmt wurde die Paprikafrucht, als der ungarische Professor Dr. Szent-Györgyi, der dafür später mit dem Nobelpreis ausgezeichnet wurde, im Jahre 1936 in ihr chemische Substanzen entdeckte, die man wissenschaftlich als „Flavonoide" bezeichnet, die aber auch, weil sie vielfach ähnliche Wirkungen zeigen wie die Vitamine, „Vitamin P" (oder auch „Faktor P") genannt wurden. Es zeigte sich, daß diese Stoffe die Durchlässigkeit der Blutgefäße, auch der feinsten Arterien, regulieren und damit den Blutkreislauf beeinflussen. Kein Wunder, daß man sich heute, da Kreislaufstörungen, Bluthochdruck und Managerkrankheit im Brennpunkt des medizinischen Interesses stehen, besonders stark für dieses „Vitamin P" interessiert und deswegen auch für die Paprikaschoten, in denen es in besonders großen Mengen vorkommt.

Der gleiche Forscher konnte einige Jahre später dann auch das vielgenannte Vitamin „C" in der Paprikaschote nachweisen und dieses sogar als chemisch-reinen Stoff (Askorbinsäure) aus Paprika gewinnen. Heute wissen wir, daß die Paprikafrüchte mit einem Gehalt von 150 bis 250 Milligramm je 100 g roher Schoten den höchsten Vitamin-C-Gehalt aller Gemüsearten enthalten.

Neuzüchtung: Tomatenpaprika

In Ungarn und auch in den Balkanländern hat man in den letzten Jahren vor dem zweiten Weltkrieg einen interessanten Züchtungsversuch unternommen. Man hat die Paprikapflanze mit der Tomatenpflanze, mit der sie ja nahe verwandt ist, gekreuzt. Damals tauchten auf den Märkten des Südostens erstmalig tiefrote, große und wie Äpfel glänzende Früchte auf, die süßlich schmeckten, ein dickes Fruchtfleisch hatten und die man „Tomatenpaprika" nannte. Es dauerte noch über zwei Jahrzehnte, bis sich diese Neuzüchtung durchsetzte und nun auch bei uns bekannt wurde. In Essig konserviert, kommen diese Tomatenpaprika-Früchte (ihr Vitamin-C-Gehalt ist noch größer als der in den vollreifen Paprikaschoten) nun auch auf den deutschen Markt.

Vorschläge für die Verwendung

Die steigende Bedeutung des neuen Produktes hat uns bewogen, die Verwendungsmöglichkeiten zu prüfen. Die FÜR SIE-Rezept-Redaktion macht Ihnen hier verschiedene Vorschläge (siehe das untenstehende Foto), sowohl für die Gästebewirtung, als auch für den Familientisch.

Von links nach rechts:

1. Platte

- Schneiden Sie Käsewürfel und spießen Sie darauf je eine Scheibe Tomatenpaprika in Form eines „Segels" auf.
- Teilen Sie ein Brötchen in feine Scheiben, die Sie mit Butter bestreichen. Aufrecht darauf stellen Sie einen Zwiebelring, hinein legen Sie zwei Scheiben Tomatenpaprika.
- Schinkenröllchen und aufgespießte Maiskölbchen ergänzen die Leckerbissen.

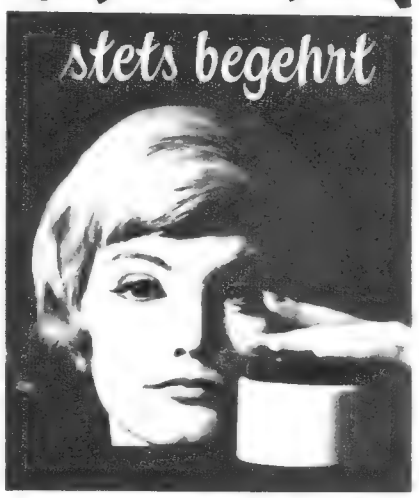
2. Platte

- Teilen Sie drei volle Bananen, höhlen Sie sie so aus, daß Sie das Fleisch der Bananen nicht zerbrechen. In die Bananenhüllen füllen Sie einen sogenannten Pußta-Salat: Zwiebeln, Gewürz- und Senfgurken und Tomatenpaprika. (Auch tischfertig im Glas erhältlich.)
- Je eine Bananenhälfte umwickeln Sie mit einer kleinen Scheibe gekochten Schinken und spießen darauf noch eine Tomatenpaprika-Scheibe.

3. Platte

- Servieren Sie hartgekochte, halbierte und mit Pfeffer und Salz bestreute Eier in einem Majonäse-„Bett", in dem Stückchen der zerkleinerten Tomatenpaprika ruhen.
- Bestreichen Sie ein gebuttertes Toastbrot dick mit abgeschmecktem Beefsteakhack und legen Sie darauf eine dünne Zwiebelscheibe, darüber dick Tomatenpaprika. Mit Salatblättern zieren.

Mit Talvena



Die attraktive Kosmetik der Zukunft heißt

Talvena

Nach langjähriger Forschungsarbeit ist es gelungen, eine völlig neue Tages- und Nachtcreme mit der einzigartigen und einmaligen Wirkstoffkombination M 32 + M 33 zu schaffen.

Runzeln, Krähenfüße und Falten verschwinden! Erschlaffte Muskelfasern straffen sich, denn exakt dosierte Biostimulatoren erneuern und verjüngen die Haut. Sie schenken jugendliche Schönheit. Das ist das Überraschende an TALVENA.

Den kosmetischen Fortschritt von morgen finden Sie bereits heute in TALVENA!

Ein Wendepunkt der Kosmetik.

Daher darf man ohne Übertreibung sagen

Mit Talvena stets begehrt

Hersteller: H. C. Stark GmbH. u. Co., Konstanz

Oil Oli
Huile
Oil Oli
Huile

Picknick im Garten

Der Sommer steht wieder vor der Tür. Die Tage werden länger, die Natur entfaltet ihre volle Blütenpracht, und die Abende können mild und bezaubernd sein. Wer Sinn für Romantik hat und ein Stück Gartenland sein eigen nennt, kann sich und seinen Freunden ein paar unvergeßliche Stunden bereiten: ein Picknick im Grünen! Es gehört gar nicht so viel dazu. Die Hauptsache ist, daß Sie ein wenig Glück mit dem Wetter haben.
Auf dem Rasen wird die Tafel gedeckt, kühle Getränke werden gereicht, und dann beginnt die feierliche Handlung am Holzkohlengrill (den Sie sich übrigens sehr gut auch selbst anfertigen können). Während sich der Duft der gegrillten Köstlichkeiten mit dem der Blumen mischt und erste Kostproben verteilt werden, dreht der Hausherr gemächlich den Spieß mit dem saftigen Braten, der Attraktion des Picknicks. Viele leckere und ausgefallene Grillrezepte für ein Picknick im Grünen geben wir Ihnen auf dieser und der nächsten Seite.

Gebrutzelt für liebe Gäste

auf dem Rost...

Pikanter Leberkäse

Bestreichen Sie eine Scheibe Leberkäse mit Tomatenmark, decken Sie eine dünne Scheibe Schnittkäse darüber, salzen und pfeffern Sie das Ganze und legen Sie eine zweite Scheibe Leberkäse obenauf. Von jeder Seite 3 Min. grillen.

Wildrolle

In eine gut geklopfte Scheibe Wildfilet (Reh oder Hirsch) rollen Sie eine Portion gedünstete Pilze, geräucherten Speck und kleingeschnittene Essiggurke. Mit Salz und Pfeffer würzen. Durch Einstecken eines Holzstäbchens befestigen, mit Öl bestreichen und auf jeder Seite 4 Min. grillen.

Gefüllte Paprikaschoté

Halbierte und entkernte grüne Paprikaschoten füllen Sie mit einer vorgedünsteten Farce aus geschnittenen Zwiebeln, gehacktem Fleisch, Tomatenmark, Salz, Paprika und Pfeffer. 5—6 Min. grillen. Mit gehackter Petersilie überstreuen und zu Weißbrot servieren.

Ferner lassen sich gut auf dem Rost grillen:

Koteletts, Steaks, Leberscheiben, Schnitzel, Würstchen (die an den Enden kreuzweise eingeschnitten werden), Bratwürste (die jedoch vorgegart werden müssen), Bananen, ganze Tomaten sowie Apfel-, Zwiebel- und Kartoffelscheiben.

Fortsetzung auf Seite 112

S 3/62

Sil für sommerfrische Wäsche

Auch wenn Sie keinen Garten haben, brauchen Sie auf frische, köstlich reine Wäsche nicht zu verzichten. So luftig, duftig wie nach einer Rasenbleiche im Sommerwind wird Ihre Wäsche durch ein Klarspülbad mit Sil. Sie sehen es ganz deutlich an den Kleidern von Mutter und Tochter: Unansehnliche, graue Wäsche gibt es nicht mehr, jedes Stück strahlt köstliche Frische aus. Gönnen Sie Ihrer Wäsche dieses Bad in Sil.

Mit Sil blüht Ihre Wäsche auf

Sil

Picknick im Garten

am Spiess...

Spanferkel

Ein gut gereinigtes, innen mit Salz und Pfeffer eingeriebenes Spanferkel wird auf den Spieß geschoben und in etwa 2 Stunden unter langsamem Drehen des Spießes gebraten. (Häufig mit zerlassener Butter bestreichen.) 15 Min. vor beendeter Garzeit übergießen Sie das Ferkel mit Bier und lassen es schön überbraten.

Picknick-Fisch

Der ausgenommene Fisch (am besten eignet sich ein Hecht) wird mit Öl eingerieben, innen gesalzen und mit Kräutern gefüllt. Stecken Sie ihn auf den Spieß und ritzen Sie ihn kreuzweise leicht ein. Ist der Fisch gar, salzen Sie ihn auch außen und beträufeln ihn mit Zitronensaft. Je nach Größe 30—40 Min. Grillzeit.

Hähnchen

Das ausgenommene Hähnchen wird gesalzen, gepfeffert, mit Öl eingerieben und mit Rosmarienzweiglein und durchsalzener Petersilie gefüllt. Beim Grillen öfter nachfetten. 30—40 Min. Grillzeit.

Bratäpfel

Schieben Sie die abgeriebenen dicken Äpfel auf den Spieß und lassen Sie sie unter Drehen langsam braten. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

in der Glut...

Schinkenrolle mit Käse

Eine Scheibe gekochter Schinken wird jeweils um eine Scheibe Emmentaler Käse gewickelt und in Alu-Folie fest eingeschlagen. Ein Flöckchen Butter gehört mit hinein. Alles für kurze Zeit in die Glut schieben.

Grüne Heringe

Schlagen Sie die grünen Heringe (ausgenommen, gewaschen, gesalzen) einzeln in Alu-Folie, geben Sie ein Flöckchen Butter dazu und backen Sie sie etwa 8 Min. in der Glut. Gleich von der Folie essen!

Lammbraten

Zarte Lammschnitzel werden gesalzen, portionsweise fest in Alu-Folie eingeschlagen und in die glühende Asche geschoben. Nach etwa einer halben Stunde herausnehmen. Der Saft des Fleisches, der sich in der Folie angesammelt hat, wird mit Petersilie bestreut.

Auch Kartoffeln und rohe Eier lassen sich prächtig in der Glut garen.

Fortsetzung Seite 113

AUS DEM HAUSE MILKANA

Aus reifem, edlem Käse
...das schmeckt man!

MILKANA in Scheiben
SCHMELZKÄSE

Ja, in Milkana genießen Sie das Herz edler Käsesorten!
Das ist der besondere Geschmack, der erst nach langer Reifezeit der Käselaibe in den Milkana-Kellern entsteht. Genau wie Sie es lieben - so würzig, so durch und durch herzhaft.

MILKANA - echter, herzhafter Käsegenuß

Das Haus Milkana
versteht sich darauf,
reifen, edlen Käse in saftig-frische
Scheiben zu verwandeln:
Emmentaler in Scheiben
Chester in Scheiben
Immer schnittfrisch,
brotgerecht und ohne Rinde.

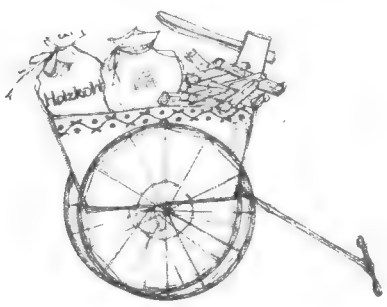
Und hier gibt Ihnen
Holger Hoffmann
einige
interessante Tips
für das

Grillen im Freien

Auf einer Picknick-Party im Garten legen Sie besondere Ehre ein, wenn Sie den Gästen Spezialitäten vom Rost servieren. Sie benötigen hierzu durchaus kein kostbares Grillgerät, sondern können sich mit etwas Phantasie leicht selbst helfen. Wer sich noch keinen Freilandgrill gekauft hat, braucht lediglich einige Mauersteine (Feldsteine tun es auch!) und ein Eisengitter. Ein alter Ofenrost erfüllt hier gute Dienste; doch können Sie sich auch mit einem Fußabtreter, einem alten Fenstergitter oder einigen eisernen Türstäben behelfen.

Wenn Ihr Grill funktionieren soll, müssen Sie auf eines achten: auf die richtige Windrichtung. Auch fertiggekaufte Grillapparate müssen stets so aufgestellt werden, daß der Wind gut in die Kohlen bläst, jedoch nicht den Rauch zu den Gästen treibt.

Bei einem selbstgefertigten Grill schaufeln Sie in Windrichtung eine Feuerrinne, in die die Kohlen gelegt werden. An beiden Seiten stehen parallel Steine, darauf liegt der Rost.



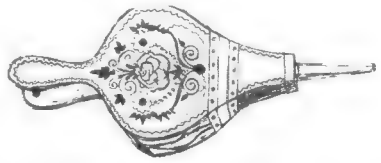
Das ideale Heizmaterial sind Holzkohlen, die, in Papiersäcken verpackt, in Haushaltsgeschäften oder beim Kohlenhändler zu beziehen sind. Mit ausgetrockneten Buchenscheiten oder anderem trockenen Holz können Sie sich auch behelfen.

Immer sollte beim Grillen im Freien ein Schutzschild aus Metall oder Asbest aufgestellt werden, der den Koch vor der Hitze schützt. Auch allzu starker Wind sollte vom Grill abgehalten werden.

Durch Aufschütten von Wacholderzweigen, Tannennadeln oder Heidekraut können Sie besonders delikate Geschmacksvarianten erzielen. Sie sollten hierbei jedoch achtgeben, daß die Flammen nicht emporschießen und die auf dem Grill liegenden Köstlichkeiten verbrennen.

In jedem Fall ist darauf zu achten, daß die Gerichte erst dann auf den Grill gelegt werden, wenn die Flammen nur noch schwelen. Deshalb dürfen Sie nur so viel Kohlen auflegen, wie benötigt werden, um die Flammen gerade am Züngeln zu halten.

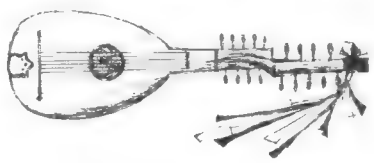
Für das Anfachen der Glut sollten Sie einen Blasebalg verwenden. Hiermit können Sie die Hitze regulieren.



Da Porzellan bei einem Picknick natürlich leicht zerbrochen werden könnte, sollten Sie die Gerichte auf Papptellern oder Plastikgeschirr servieren. Garen Sie größere Fleischstücke, so stellen Sie unmittelbar am Grill ein größeres Holzbrett bereit, auf dem das Fleisch gleich zerteilt wird, damit dem Gast diese Arbeit erspart bleibt. Zum Fleisch reichen Sie am besten Weißbrot, womit die Soße leicht aufzunehmen ist. Kleine Steaks können auch in zur Hälfte aufgeschnittenen Brötchen angeboten werden.

Bitte, vergessen Sie nicht, bei allen Parties im Freien ausreichend Papierservietten bereitzuhalten. Am besten stellen Sie einige Meter neben den Grill einen Tisch, auf dem sich Teller, Servietten und die Beigaben befinden. Auch die Getränke, wie Rot- und Weißwein, Bier, Selters und Fruchtsäfte, sollten hier stehen.

Das I-Tüpfelchen erhalten die Grillgerichte jedoch erst durch eine pikante Beigabe. Als kleine Auswahl möchte ich Ihnen hier folgende Soßen nennen: Tomatenketchup, Chili-Soße, Ideal- oder O.K.-Soße, Diable-Soße, Robert-Soße, French-Dressing oder schließlich Cranberry-Soße. Darüber hinaus gibt es noch eine Reihe von anderen fertigen „Dressings". Natürlich dürfen Sie auch die Gewürze nicht vergessen; Salz, Pfeffer, Paprika- und Currypuder sollten stets vorhanden sein. Außerdem können Sie pikante Früchte zum Fleisch servieren, wie z. B. Rajah Pickle, Mango-Chutney oder Senffrüchte.



Nach dem Picknick sollte das Feuer weiter geschürt werden. Die Gäste rücken um die Feuerstelle zusammen, Getränke werden herumgereicht und der Abend klingt mit gemütlichem Geplauder aus.

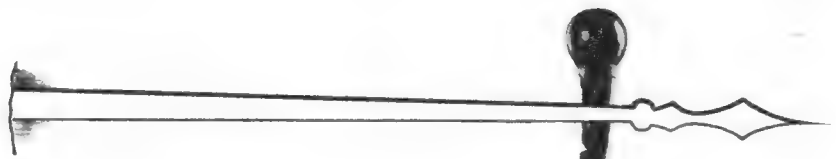
Bis zum nächsten Mal Ihr

Holger Hoffmann

damit's
besser
schmeckt

Kühne
Tomaten-
Paprika

Kühne Tomatenpaprika,
saftiges Fruchtfleisch
voll milder Würze
gesund und so vitaminreich.
Die leuchtendrote Delikatesse
zu Steaks und Grillgerichten,
zu Salaten und kalten Platten.



Saftige Spießchen

heiß vom Grill

kräftig...

Picknick-Spieß

(siehe Farbfoto auf der linken Seite)

Zutaten für 4 Spießchen: *200 g mageres Rindfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Tomaten, 2 Paprikaschoten, einige Champignons.*

Zubereitung: Schneiden Sie das Fleisch in etwa 4 cm große Stücke und lassen Sie es unter gelegentlichem Wenden einige Stunden in nachfolgend beschriebener Marinade ruhen.

Marinade

½ Tasse Olivenöl, ½ Tasse Essig, 2 Teel. Salz, 1 Knoblauchzehe (zerdrückt), 2 Zwiebeln (gehackt), 1 Prise Oregano, ½ Teel. Senfpulver, ½ Teel. schwarze Pfefferkörner.

Nehmen Sie das Fleisch aus der Marinade und stecken Sie es abwechselnd mit den geschnittenen Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten und Champignons auf den Spieß. Auf dem Rost von allen Seiten gleichmäßig rösten und zwischendurch mit der Marinade überträufeln.

süss...

Fruchtspieß

Zutaten für 4 Spießchen: *500 g Obst (Banane, Kirschen, Orange, Ananas, Birne, Pflaumen). Weinbrand oder Rum. 50–100 g Kristallzucker.*

Zubereitung: Schneiden Sie die Früchte in Würfel und tränken Sie es in Weinbrand oder Rum. Nun stecken Sie das Obst in bunter Folge auf Spießchen, bestreuen es kurz vor dem Grillen dick mit Kristallzucker und grillen die Spießchen bis zum Bräunen des Zuckers auf dem Rost.

pikant...

Käse-Spießchen

Zutaten für 2 Spießchen: *1 Würstchen, 1 Scheibe Speck, 1 Scheibe gekochten Schinken, 1 Tomate, 2 Scheiben Chesterkäse.*

Zubereitung: Schneiden Sie die Zutaten (ohne den Käse) in kleine Würfel und stecken Sie diese abwechselnd auf Spießchen. Von allen Seiten grillen. Geben Sie kurz vor dem Anrichten je eine Scheibe Chester darüber, die zähflüssig zerläuft.

kalt aufgesteckt

kräftig...

Kalbsfilet auf Toastbrot

(siehe Schwarzweiß-Foto)

Zutaten für 2 Spießchen: *2 Scheiben Toastbrot, 2 Kalbsfilets à 80 g, 1 Tomate, 1 hartgekochtes Ei, einige Weintrauben, 1 Scheibe Ananas, 2 kleine Gürkchen, 2 Cocktailwürstchen, etwas eingelegte Paprikaschote, 2 Champignons.*

Zubereitung: Die Toastbrotscheibe wird mit der gegrillten, abgekühlten Filetschnitte belegt. Darauf kommen die zum Teil in Würfel geschnittenen Zutaten in der oben angeführten Reihenfolge. Das Ganze wird mit einem Spießchen zusammengehalten.

süss...

Ingwerspießchen

Auf kleine Holzspießchen stecken Sie folgende Früchte in bunter Folge:

Apfelstückchen, Stückchen von kandiertem Ingwer, Walnußhälften und Maraschinokirschen.

pikant...

Bunte Spießchen

Auf kleine Plastik- oder Holzspießchen werden die verschiedensten Häppchen geschoben:

1. 1 Würfel Schnittkäse, 1 Stück Jagdwurst, 1 Olive;
2. 1 Cocktailwürstchen, 1 Gurkenscheibe, 1 Salzbrezel;
3. 1 Stück Pumpernickel, 1 Würfel Schnittkäse, 1 Stück Banane;
4. 1 Würfel Käse, 1 Stückchen Matjes, 1 Mandarinenspalte;
5. 1 Stück gebratene Leber, 1 Stückchen Apfel, 1 Perlzwiebel;
6. 1 Beefsteakbällchen (in schwimmendem Fett ausgebacken), 1 Stück Ananas, 1 Stück eingelegte Paprikaschote usw.; hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Farbfoto: Pictor Aarons

MONDA SUPPEN

Kochkunst mit 3 Sternen

★★★ **Diese konzentrierte Suppe,** so recht nach den Wünschen von Feinschmekkern zubereitet, ist im Nu servierbereit: nur kurz aufkochen! Sie **ergibt einen ganzen Liter** MONDA Minestrone, eine Gemüsesuppe nach italienischer Art, mit Teigwaren und ausgesuchtem Gemüse **für DM 1,35.**
Mit guter Suppe beginnt jede gute Mahlzeit:

Darum gibt's jetzt MONDA SUPPEN

MONDA Geflügel-Creme Suppe DM 1,35
MONDA Champignon-Creme Suppe DM 1,35
MONDA Ochsenschwanz Suppe DM 1,50

MONDA-Suppen werden von Knorr hergestellt.

In unserem großen farbigen Sonderteil fanden Sie viele Anregungen und Tips für die festliche und die einfachere sommerliche Bewirtung. Wir boten Ihnen eine reiche Auswahl von Rezepten für leckere Speisen und Getränke und hoffen, daß Sie das eine oder andere bald einmal ausprobieren werden.
Wir haben uns große Mühe gegeben, dieses Heft so interessant und vielseitig wie nur möglich zu gestalten, und würden uns freuen, wenn Sie recht viel praktischen Nutzen daraus ziehen könnten.

In den nächsten FÜR sie Heften

finden Sie wieder stets den gewohnten Rezeptteil
„Mit Liebe gekocht",
der Ihnen viele neue, lekkere Rezepte und die beliebten Serien bringt:

„Berühmte Spezialitäten"

•

„Von Grund auf Kochen"

•

„Gesundheit schmeckt so gut"

•

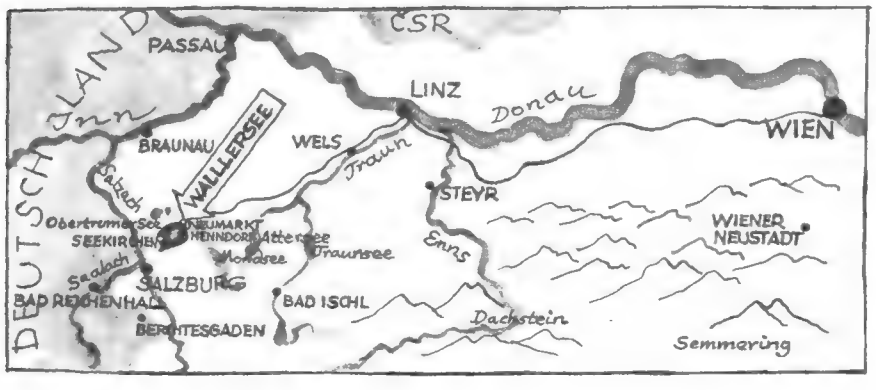
„Der Einmachtip für Sie"

•

„Der Einkauftip für Sie"

Dazu — wie immer — eine Fülle wertvoller Anregungen für die Hauswirtschaft und auch wieder die beliebten
„Erfahrungen, die andere machten".
Also vergessen Sie nicht, sich rechtzeitig die nächste FÜR SIE zu besorgen!

Eingebettet in eine freundliche, sanfte Hügellandschaft liegt der Markt Seekirchen.



Ihr Urlaub steht vor der Tür. Gottlob, werden Sie sagen, denn Sie haben ihn nötig. Vielleicht wissen Sie auch schon, wo Sie ihn — im Kreise Ihrer Familie oder Ihrer Freunde — verbringen werden. Vielleicht haben Sie unter den bisher erschienenen FÜR SIE-Urlaubstips (Dänemark, Steigerwald, Belgische Nordseeküste, Kreuzfahrten auf See, Hohenloher Land und Triestiner Riviera) schon das „Richtige" gefunden? Vielleicht aber suchen Sie noch und träumen von einer „Sommerfrische, wie es sie früher einmal gab": Von grünen Wiesen vor hohen Bergen, von kleinen Dörfern mit hübschen, spitzen Kirchtürmen, von stillen Seen, auf denen man Boot fahren kann und die zum Fischen einladen, von gemütlichen Landgasthöfen mit breiten Einfahrten und schattigen Gärten, wo man unter Kastanienbäumen sitzt und für wenig Geld gut essen kann ...
Wenn Sie davon träumen, liebe FÜR SIE-Leserin, dann ist die Gegend, die wir Ihnen hier beschreiben, das richtige für Sie:

Ländliche Sommerfrischen am Alpenrand

Unmittelbar vor den Toren der Festspielstadt Salzburg, aber unverfälscht ländlich geblieben, ist der hübsche Ort Eugendorf.

Baden, fischen und Boot fahren kann man sowohl als Feriengast von Henndorf (rechts: das Henndorfer Strandbad), wie auch von Neumarkt aus (unten), denn beide Orte liegen, umgeben von Wiesen und Wäldern, am Ufer des Wallersees.

täglich ein frisches Tischtuch

SOL·PAL

kein Waschen
kein Bügeln
textiles Gewebe

Dessin: Rosacentifolia

Der Verkaufsständer

zeigt Ihnen übersichtlich eine Auswahl der vielen verschiedenen SOL-PAL-Tischtücher, die Sie in verschiedenen Größen und Farbstellungen in allen Kaufhäusern, Haushaltwaren- und Textilgeschäften erhalten.

Moderne Tischdekoration

- das wird jetzt durch das versiegelte Tischtuch SOL-PAL möglich: die interessanten Dessins, anheimelnd und farbenfroh, wurden von bekannten Künstlern des In- und Auslandes geschaffen. SOL-PAL gibt Ihrem Tisch eine festliche Note und betont die Atmosphäre gepflegter Wohnkultur Ihres Heimes.

SOL·PAL
das versiegelte Tischtuch

Das Wichtigste aber:

SOL-PAL braucht nie gewaschen oder gebügelt zu werden. Abwischen mit einem feuchten Tuch genügt. Die Farben verblassen nicht, kein Fleck kann dem textilen Gewebe etwas anhaben.

Fünf Urlaubsorte

Sie liegen alle nördlich der Festspielstadt Salzburg, ihr noch so nahe, daß man sie „schnell" einmal besuchen, im berühmten „Tomaselli" Kaffee trinken, im Festspielhaus eine der weltberühmt gewordenen Aufführungen sehen oder in den schmalen, gemütlichen Gassen einen Schaufensterbummel machen kann, und doch weit genug von ihr entfernt, um jene Ruhe und Stille zu finden, die man sich eben für einen Urlaub auf dem Lande erträumt. Sie liegen — alle rund 500 Meter ü. d. M., also im Bereich des für alle Alters- und Gesundheitsgruppen zuträglichen „Schonklimagebietes" — im freundlichen Hügelland, zwischen Wäldern und Wiesen und in unmittelbarer Nähe eines großen, über 4 km langen Badesees, der den Namen Wallersee führt:

Eugendorf
Henndorf am Wallersee
Neumarkt am Wallersee
Seekirchen am Wallersee
Straßwalchen

Allen diesen Orten gemeinsam ist ihr absolut ländlicher Charakter, ist ihre Aufgeschlossenheit für den Fremdenverkehr und für die freundliche Betreuung ihrer Gäste und jene unverfälschte Eigenständigkeit, die dem Feriengast das Gefühl gibt, hier wirklich in der „Sommerfrische" und „richtig in Österreich" zu sein.

Wie in allen Fällen, wenn FÜR SIE ein Gebiet vorstellt, das sich für einen erholsamen Urlaubsaufenthalt und vor allem als Ferienziel für Familien eignet, haben wir auch diese Gegend vor den Toren der Festspielstadt Salzburg selbst besucht und uns davon überzeugt, daß man sich dort wohl fühlen und erholen kann und daß Unterkunft und Verpflegung preiswert sind.

Alle Anfragen

und Quartierwünsche richten Sie bitte an den **Verkehrsverein** des betreffenden Ortes.

Leicht zu erreichen

Die Entfernung von Salzburg beträgt zwischen 12 (Eugendorf) und 27 (Straßwalchen) Kilometer. Die Verkehrsverbindungen zu allen Orten sind ausgezeichnet, es verkehren täglich bis zu 12 Buspaare und bis zu 19 Eisenbahnzugpaare. Die Straßenverbindungen für Kraftfahrer sind günstig, bis Eugendorf führt die Autobahn, von dort sind es 5 bis 20 km zu den einzelnen Orten.

Die Entfernungen:

Von Hamburg (über Würzburg—München) 995 km.
Von Frankfurt (über Mannheim—Stuttgart—München) 700 km.
Von Berlin (über Hof—München) 750 km.
Von Essen (über München) 880 km.
Von München 180 km.

Unterkunft und Verpflegung

In jedem der genannten Orte stehen viele, saubere und nett eingerichtete Quartiere zur Verfügung. Dabei gibt es Unterschiede: Während Neumarkt z. B. vorwiegend Privatquartiere bietet, hat Straßwalchen fast nur Unterkünfte in Gasthöfen und Pensionen zu bieten.

Der Preis der Privatzimmer beträgt, pro Nacht und Person, im Durchschnitt 18 bis 24 öS (DM 3,— bis DM 4,—), für **Vollpension** bezahlt man in diesem Gebiet öS 45,— bis öS 75,— (DM 7,— bis DM 12,—), für das **Frühstück** ca. öS 7,—.

Lesen Sie bitte weiter auf Seite 120

FÜR SIE-Urlaubstip Nr. 7

Ländliche Sommerfrischen am Alpenrand

Vom Sommerwetter in den Alpen

Bergklima, Höhensonne und Föhn

Wichtigste Frage für jeden Urlauber: Wie wird das Wetter sein?

Die detaillierte Wettervorhersage für jeden einzelnen Ferientag spielt dabei gar nicht die Hauptrolle — viel wichtiger für die Frage der Erholung, der gesundheitlichen Wirkung und der Verträglichkeit ist aber die Beurteilung des Klimas eines bestimmten Gebietes.

FÜR SIE hat deshalb einen bekannten Fachmann und besonderen Kenner des Alpenklimas, den Wiener Meteorologen Dr. Leopold K l e t t e r, gebeten, unseren Lesern die Hauptwesenszüge des alpinen Sommerwetters zu erklären.

Der wertvollste Anteil der Sonnenstrahlung, das U l t r a v i o l e t t, wird durch die Dunsthaube, die häufig über Flachlandschaften, vor allem aber über den Städten liegt, verschluckt. Diese „Maulwurfsexistenz" des Menschen unserer Tage in dichtbesiedelten Wohngebieten führt im Laufe der Zeit mindestens zu Beeinträchtigungen des Wohlbefindens, wenn nicht gar zu mancherlei Schädigungen der Gesundheit. Die kurzwelligen ultravioletten Strahlen sind außerordentlich heilkräftig und für den Menschen lebenswichtig.

Das Licht des Hochgebirges hingegen ist sehr strahlungintensiv und besonders reich an heilkräftiger Ultraviolettstrahlung. In der Alpenregion ist daher ein K l i m a s c h a t z vorhanden, der vor allem dem sonnenhungrigen Großstädter bei vernünftiger Dosierung viele Möglichkeiten einer durchgreifenden Erholung, Regenerierung und Aktivierung seiner verbrauchten Kräfte bietet.

Ein Aufenthalt im sommerlichen Hochgebirge hat neben der gewaltigen psychischen Wirkung der erhabenen, lichtdurchfluteten Umwelt und der heilkräftigen natürlichen Strahlung den großen Vorzug, daß es auch bei Hochsommertemperaturen kaum schwüle Tage gibt. Der „Behaglichkeitsgrad" ist daher in Hochlagen sehr groß. Der Wasserdampfgehalt nimmt mit der Höhe sehr rasch ab; das Höhenklima zeichnet sich durch geringen Dampfdruck aus. Die Trockenheit wird noch verstärkt, wenn Luft aus großen Höhen absinkt, ein Vorgang, der bei Hochdruckwetter regelmäßig über dem Gebirge eintritt. Dieses Austrocknen der Hochgebirgsluft, im Verein mit der durch die Höhenlage herabgesetzten Temperatur — je 100 m um ½ bis 1 Grad — verursacht die angenehme Frische des Alpenklimas.

Die bis etwa 1000 m hoch reichende atmosphärische Schicht, die man „Grundschicht" nennt, ist vor allem im Bereich zusammengeballter menschlicher Siedlungen ziemlich verunreinigt. Die vielfältige Tätigkeit des Menschen verursacht Staub, der sich in der Grundschicht ansammelt und häufig durch „Sperrschichten" nicht in größere Höhen gelangen kann. Selbst über starken Luftverschmutzungsgebieten (Industriezentren) nimmt die Trübung der Luft nach oben hin sprungartig ab. Die Gebirgsluft ist außerordentlich rein, da die Verunreinigungen der Niederungen kaum die umgebenden Bergketten übersteigen. Die oft hervorragend guten Fernsichten, die über 50, vielfach sogar über 100 km betragen, sind der augenfälligste Beweis für die Luftreinheit.

Höhensonne - gesund oder gefährlich?

Die im Gebirge so besonders intensive ultraviolette Strahlung ist nur heilkräftig, wenn man sie in mäßiger Dosierung empfängt. Sie bildet nämlich nicht nur das wertvolle antirachitische Vitamin D, sondern bei Überdosierung auch giftige Abbauprodukte des Eiweißes. Das Fieber bei Sonnenbrand weist nachdrücklich darauf hin, daß der Gesundheitszustand gestört ist. Schlaflosigkeit durch übermäßige Sonnenbestrahlung ist ein häufig auftretendes Übel. „Sonniges Wetter", der Wunsch aller Urlaubsgäste, ist aber nur für diejenigen gesund, die vernünftig genug sind, rechtzeitig den Schatten aufzusuchen.

Am meisten gefährdet ist der sonnenhungrige Großstadtmensch, der sich im Gebirge untrainiert längere Zeit sorglos in die Sonne legt. Die Folgen eines solchen unvernünftigen Verhaltens stellen sich meist schon in der folgenden Nacht ein — und der Urlaub ist gründlich verdorben. Im Tiefland führt an einem Juli-Mittag bereits eine Bestrahlung von 35 Minuten zu einer leichten Reaktion der Hautblutgefäße; in 1000 m Höhe tritt der gleiche Effekt nach 22 Minuten und in 1500 m Höhe bereits nach 18 Minuten ein.

Im August, wenn die Sonnenstrahlen schon etwas schräger einfallen, darf auch der untrainierte Körper etwas länger sonnenbaden; für 12 Uhr Mittag betragen die entsprechenden Schwellwerte im August im Tiefland 43 Minuten, in 1000 m Höhe 27 Minuten und in 1500 m 23 Minuten.

Diese Werte drücken die gesundheitlich zulässige Besonnungsdauer in Minuten bei bestimmten Tagesstunden in verschiedenen Höhenlagen der Alpen für jene Menschen aus, die eben erst aus dem Tiefland ins Gebirge gekommen sind und sich an die Sonnenstrahlung im Gebirge noch nicht gewöhnt haben. Training kann die Abwehrkraft der Haut wesentlich steigern. Sie wächst bei täglicher Bestrahlung von Tag zu Tag jeweils etwa um die Hälfte des vorhergegangenen Tages. Nach Ablauf von etwa einer Woche besteht im allgemeinen keine Gefahr mehr für einen Sonnenbrand und dessen Folgeerscheinungen.

Der Föhn und seine Wirkungen

Die Heilfaktoren des alpinen Höhenklimas sind so ausgeprägt, daß sie gewisse im Gebirge auftretende und den Organismus belastende Wettererscheinungen mühelos ausgleichen und überdecken.

In den nordalpinen Tälern der Alpen treten von Zeit zu Zeit auch in sonst windgeschützten Tälern Luftströmungen auf, die mitunter S t u r m s t ä r k e erreichen und sich häufig auch noch in den leeseitig den Gebirgen vorgelagerten Ebenen bemerkbar machen. Dieser warme und trockene,

Es heilt die Kamille-
es pflegt Glyzerin

KAMILL
GLYZERINCREME
forte

Schon in alten Zeiten stand die heilkräftige Kamille in hohem Ansehen. Seit Jahrtausenden helfen Kamillenumschläge und Kamillenbäder bei Reizungen und Entzündungen. In KAMILL-Glyzerincreme sind die beruhigenden, heilenden Wirkstoffe der Kamille mit dem hautpflegenden Glyzerin vereint. KAMILL-Glyzerincreme wird sofort von der Haut aufgenommen, wirkt heilend und schützend und macht die Haut glatt und geschmeidig.

Für die Hände

Nach dem Rasieren

Für Kinderhaut

Zur Körperpflege

Jetzt auch in Österreich, in der Schweiz und in den Benelux-Ländern erhältlich.

von den Gebirgswänden absteigende Wind wird als F ö h n bezeichnet. Vor dem Föhndurchbruch in die Täler kommt zunächst ein südlicher Wind auf, der über die Berge und Kaltluftseen weht, ohne zunächst in den Tälern spürbar zu sein. Verstärkt sich der Wind, den man in den hohen Wäldern vom Tal aus schon lange rauschen hört, so arbeitet er sich in den Kaltluftsee immer weiter hinein, bis er plötzlich in Form kräftiger, warmer Böen den Talgrund erreicht. Die Berge erscheinen bei Föhnwetter unnatürlich nahe und klar unter Vorherrschen stahlblauer und blauvioletter Farbtöne.

Am stärksten ist die Föhnwirkung immer dort, wo nordsüdlich verlaufende Täler in das Alpenvorland austreten oder wo von Süden her Seitentäler in die großen, west-östlich verlaufenden Längstäler, wie z. B. in das Tiroler Inntal, einmünden.

Der Föhn hat eine auffällige Einwirkung auf das Befinden des Menschen. So ist bei Föhnwetter eine Häufung von Verkehrsunfällen wegen verminderter Achtsamkeit festzustellen. Bei der Schuljugend, deren Konzentrationsfähigkeit durch die vielfältigen Ablenkungen und Zerstreuungsmöglichkeiten unseres überzivilisierten Zeitalters ohnehin bedeutend herabgesetzt ist, stellt sich bei Föhnwetter eine Häufung schlechter Zensuren ein. Bei Gericht und Polizei häufen sich an Föhntagen Anzeigen über Ehrenbeleidigungen, Sittlichkeitsdelikte und Gewaltakte.

Die Föhngebiete der Ostalpen

In den Ostalpen liegen besondere Föhnorte in der Randzone der nördlichen Kalkalpen. Eine Reihe ostalpiner Föhnorte liegt ferner in den großen Längstälern zwischen Zentral- und nördlichen Kalkalpen.

Ausgesprochene Föhngebiete gibt es in den nördlichen Kalkalpen nur dort, wo vom Süden kommende Seitentäler einmünden, die dem Fallwind freie Bahn bieten. Im Salzburger Alpenvorland, von dem auf den vorangehenden Seiten die Rede ist, gibt es keine Talorte, die als „Föhnorte" bekannt sind.

Der im Hochsommer im Gebirge erholungsuchende Urlaubsgast braucht sich aber vor dem Föhn nicht zu fürchten. Er tritt im Sommer am seltensten und am schwächsten auf. Es gibt föhnreiche und föhnarme Jahre: Durchschnittlich werden 30 bis 50 Föhntage pro Jahr gezählt. März, April, Mai, Oktober und November sind die bevorzugtesten Monate. Auf diese 5 Monate entfallen 61% aller Föhnfälle. In der Zeit von März bis Mai kann in Innsbruck an 15 bis 20 Tagen im Monat Föhn wehen. Einen zweiten Häufigkeitsgipfel gibt es an vielen Orten in den Wintermonaten, während die Zeit von Juni bis September föhnarm ist. Je kälter die Jahreszeit, um so kräftiger ist der Föhn. Im Sommer ist der Föhn nicht nur seltener, sondern auch bei stärkstem Wind ohne große Temperatureffekte.

Übrigens: Der Föhn ist ein so „interessanter" Wind und seine Einwirkungen auf das menschliche Gemüt so intensiv, daß es auch schon ein Buch darüber gibt, humorvoll geschrieben, aber doch voll praktischer Ratschläge und entzückend illustriert (Jürgen von Hollander: „Föhn und anderer Wetterschreck", Ehrenwirth-Verlag, München). Eine reizende Urlaubslektüre — wenn nicht eben der Föhnwind weht . . .!

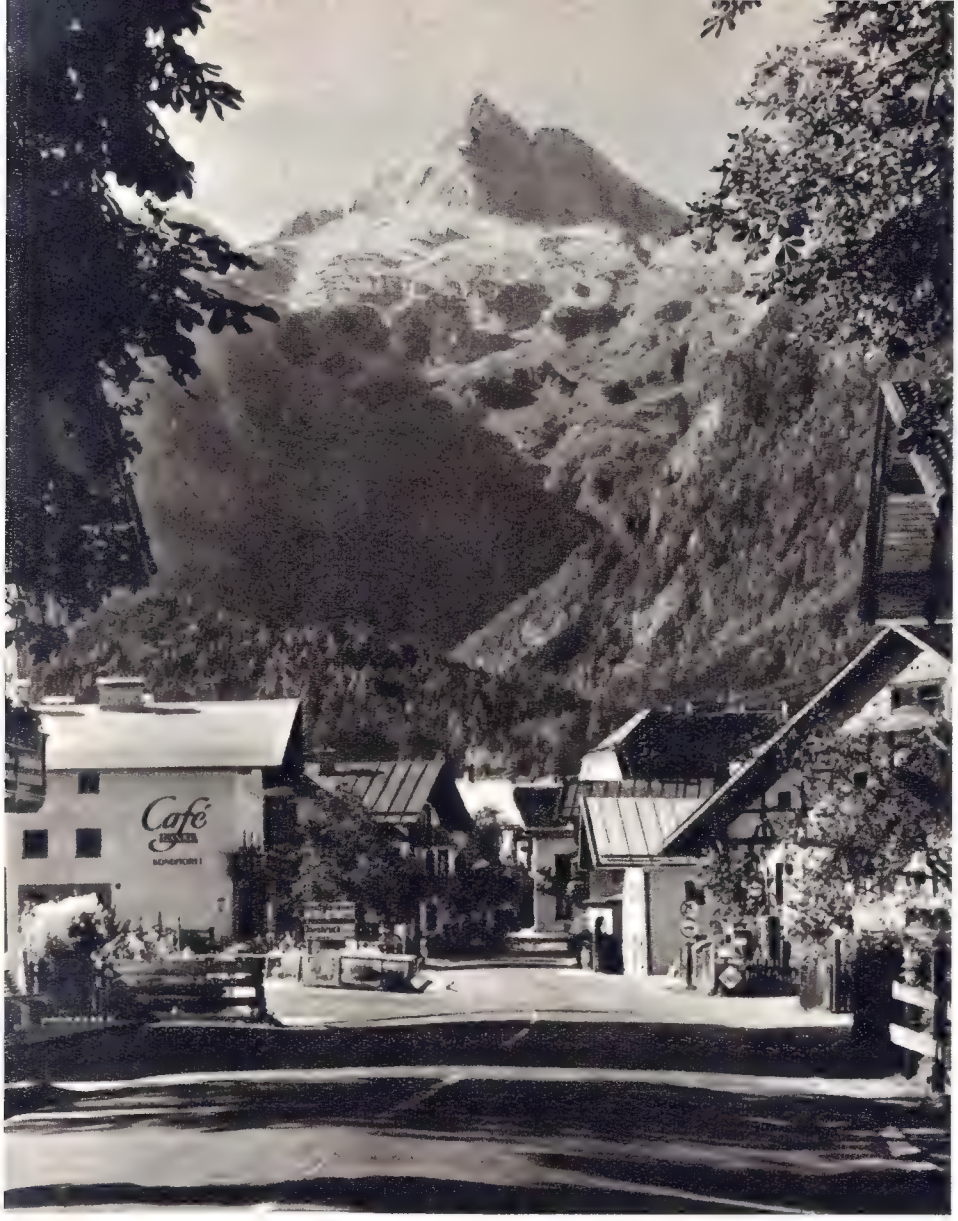
Lesen Sie bitte weiter auf Seite 122. Sie finden dort noch weitere Urlaubsvorschläge für Ihren Berg-Urlaub.

Spülen kann auch Spaß machen:
LUX sorgt für glänzendes Geschirr und gepflegte Hände!

LUX wirkt sofort mit erstaunlicher Spülkraft. Sie werden überrascht sein, wie wenig LUX Sie brauchen, um viel Geschirr gründlich zu spülen.

Im Nu sind alle Speisereste gelöst und fortgespült. Strahlend sauber wird Ihr Geschirr, und Ihre Hände bleiben stets gepflegt und zart.

Preisgünstige Riesenflasche DM 2,30 · Großflasche DM 1,40 · Normalflasche DM 0,90



Ländliche Sommerfrischen am Alpenrand

Fortsetzung von Seite 121

Inmitten herrlicher Berge bietet Lofer, ein Urlaubsort mit alter Tradition, viele ebene Promenaden und echte Gastlichkeit. Für Feinschmecker unter den Urlaubern.

Speziell für Herbsttage

Einen Ort der Spaziergänger könnte man L o f e r nennen, das man von der Autobahn München—Salzburg über Ausfahrt Siegsdorf und den Grenzübergang Melleck/Steinpaß erreicht (für Bahnreisende: von Bad Reichenhall oder Salzburg gibt es täglich mehrere Postautoverbindungen nach Lofer). Hier sind, vom Verkehrsverein vorbildlich betreut, mehr als 35 km Promenaden vorbereitet und rund 200 km Wanderwege.

Schon seit über 80 Jahren als „Sommerfrische" im guten alten Sinn bekannt, ist Lofer ein Urlaubsort, den man besonders für die Feinschmecker unter den Ferienmachern, nämlich für jene „Schlaumeier" empfehlen kann, die sich die meist wetterbegünstigten Herbsttage reservieren, um die Landschaft, die Stille und die bevorzugte Behandlung besonders zu genießen.

Lofer (in diesem Heft übrigens auch auf den Seiten 70—72, also im Rezeptteil erwähnt!) bietet für jeden Geschmack und in jeder Preislage Unterkünfte und Verpflegung, und der Verkehrsverein bemüht sich gern und mit besonderer Berücksichtigung um alle FÜR SIE-Leser.

Hauptort und Mittelpunkt des Lungaus, eines Sonnenparadieses in 1000 m Meereshöhe, ist Tamsweg, von wo aus acht lange, waldreiche Bergtäler zugänglich sind.

Sonnenparadies der acht Täler

Rund 1000 m hoch gelegen, auf bequemen Zufahrtsstraßen und auch mit der Bahn (bis Tamsweg) erreichbar, erstrecken sich hier im Herzen der Alpen acht lange, waldreiche Täler weit in die umgebenden Berge. Der Lungau mit dem Hauptort Tamsweg zählt zu den klimatisch besonders begünstigten Gebieten der Ostalpen. Hier fällt verhältnismäßig wenig Niederschlag, dafür ist die Zahl der Sonnenscheinstunden besonders groß. Berühmt sind die herrlichen, goldenen Spätsommer- und Herbttage dieser Landschaft.

Erfolgreich stets mit K2r

* wenn man es richtig * angewandt – der Fleck ist weg ganz ohne Rand

K2r — meistgekauft in aller Welt • K2r-Fleckenpaste ab DM 1.— • K2r-Fleckenspray ab DM 5.40

Wündrich-Meißen

Sie freut sich auf »draußen«!

Zum Gähnen langweilig wirds dem Baby, wenn es immer nur dieselben vier Wände um sich hat. Wo irgend möglich sollte Mutti das Ställchen auch mal im Freien aufstellen, natürlich nicht in der vollen Sonne! Wenn Kleinchen nach dem Bad seine Ölmassage gehabt hat, die Speckfältchen mit Penaten-Puder vorsorglich geschützt sind und der Penaten-3-Phasen-Schutz die gefährdeten Hautpartien vor Wundwerden bewahrt – dann kann das Nackedei-Spielen im Freien Ihrem Kindchen nur gut tun. Penaten finden Sie in allen Apotheken und Drogerien. Auch in Österreich und der Schweiz erhältlich.

PENATEN
Creme·Puder·Seife·Öl

Erreichbar ist der Lungau über den Radstädter Tauernpaß, ferner von der Bahnstation Unzmarkt aus, wo die Murtalbahn ihren Ausgang nimmt, die über Tamsweg nach Mauterndorf führt.

Sowohl in Tamsweg wie auch in den anderen Orten des Lungaus gibt es viele und gute Unterkünfte in Gasthöfen, Pensionen und Privatquartieren. (Tagespensionspreis: 9,— bis 14,— DM.) Auskünfte: Verkehrsverein Tamsweg.

Erprobt und gelobt

Ein spezieller FÜR SIE-Tip, der sich schon im Vorjahr, wie viele unserer Leser wissen und in begeisterten Briefen bestätigt haben, bewährt hat, lautet: **Altenmarkt im Pongau.** Für alle jene Leser, die unsere Hinweise aus dem Vorjahr nicht kennen, sei kurz vermerkt, daß dieser Ort, im obersten Ennstal gelegen, mit einer sehr hübschen Umgebung und vielen Ausflugsmöglichkeiten, von Salzburg aus in zwei Autostunden leicht erreichbar, für Bahnreisende über Bischofshofen direkt mit der Hauptlinie verbunden, auch in diesem Jahr alle Vorkehrungen getroffen hat, um FÜR SIE-Leser besonders gut unterzubringen. Anfragen bitte direkt an den Verkehrsverein Altenmarkt i. P., Land Salzburg.

Orientierung und Souvenirs

„Urlaub in Österreich" nennt sich ein hübsch ausgestattetes, handliches und gut orientiertes Bändchen, das Erich Landgrebe, selbst in der Salzburger Seenlandschaft daheim, sachkundig geschrieben hat. (C. Bertelsmann-Verlag, Gütersloh, DM 4,80.)

Das **„Land Salzburg"** (und das Salzkammergut) wird in dem Band 48 der bekannten und verläßlichen Grieben-Reiseführer beschrieben. (Karl Thiemig-Verlag, München, DM 4,50.)

Auf 234 großformatigen Seiten, reich und zum Teil bunt illustriert, von bekannten Fachleuten geschrieben, von Dr. Karl Ziak herausgegeben, mit umfassendem statistischem Material und vielen ausgezeichneten Landkarten versehen, liegt ein **„Österreich-Panorama"** vor, allen willkommen, die dieses Reiseland näher kennenlernen möchten. (Europa-Verlag AG., Wien.)

Wer frohe Urlaubswochen verbringen will, möchte sich nicht nur orientieren, sondern auch — für sich oder für andere — nette und wirklich bodenständige Reiseandenken mitbringen. Für Besucher des Salzburger Landes sei diesbezüglich auf das **„Salzburger Heimatwerk"** verwiesen, wo es große und kleinste, immer aber echte und originelle „Souvenirs" gibt (in Salzburg, Residenzplatz, Glockenspielhaus).

Und wer sich ein „klingendes" Andenken mitbringen möchte, dem stehen jetzt **Platten** wie „Alpenland — Ferienland" (Decca BLK 16169, DM 17,—), „Salzburger Glockenspiel" (Telefunken UX 5006, DM 7,50) zur Verfügung.

Die Haut kann atmen

Freude für Zwei

Denn das schätzt jede Frau – *bügelfrei,* dazu frisch und hygienisch, wie es der Mann liebt, weil *kochfähig.* „cottonova" Hemden, Blusen und Schlafanzüge sind aus bester, reiner Mako-*Baumwolle.*

Wie hautsympathisch und gesund ist doch so ein natürlicher Stoff! Denn Baumwolle nimmt den Schweiß auf, ‚transportiert' ihn nach außen und sorgt so für den ‚Klimaausgleich' – ein herrliches Gefühl der Frische!

bügelfrei

kochfähig

Baumwolle

„cottonova" – Hemden – Blusen und Schlafanzüge sind geprüfte Markenartikel, die es in verschiedenen Ausführungen und Preislagen gibt. Man erkennt sie am Etikett und dem eingewebten Silberfaden unter der Knopfleiste.

cottonova

DAS GROSSE MODE-VERSANDHAUS

medaillon

①

Ganz besonders hübsch und kleidsam ist dieses modisch abgewandelte Hemdblusenkleid aus Baumwolle in fil à fil Charakter. Seitliche Faltengruppen geben ihm eine salopp sportliche Note.
Farben:
orange Best. Nr. 10116,
türkis Best. Nr. 10115
Größen: 36-46
Preis: DM 44.–

②

Sommerlich luftig und angenehm zu tragen ist diese Kleid-Jackenkombination aus uni Baumwolle mit feinem Ton in Ton abgestimmtem Webkaro. Das Kleid ist schmal und durchgehend geschnitten und hat kurze angeschnittene Ärmel. Der Rock hat eine Gehfalte.
Farben:
hellblau mit weiß
Best. Nr. 10144,
gelb mit weiß
Best. Nr. 10147
Größen: 36-46
Preis: DM 59.–

③

Ein großzügiges Blütendruckmuster gibt diesem luftigen Sommerkleid eine jugendlich beschwingte Note. Mit weißen accessoires kombiniert, können Sie es zu vielen Gelegenheiten tragen.
Farben: grün-weiß Best. Nr. 10175,
blau-weiß Best. Nr. 10174
Größen: 34-46
Preis: DM 24.50

n e u

Jetzt auch aparte Modelle für Mollige – Teenager und Mädchen!

FORDERN SIE KOSTENLOS

⑤

Sportlichen Stil zeigt dieses flotte Jackenkleid aus feinem Baumwoll-Gabardine mit modischer Faltenstellung im Rock. Die aktuellen Farben geben ihm den besonderen Chic.
Farben: bernstein
Best. Nr. 10138,
marineblau Best. Nr. 10134
Größen: 34-46
Preis: DM 49.80

⑤

⑥

④

Sehr beschwingt und jugendlich ist dieses luftige Baumwollkleid mit großem eingewebtem Karomuster. Die eingesetzten weißen Seitenteile geben ihm eine reizvolle Betonung.
Farben: hellblau-weiß
Best. Nr. 10124,
orange-weiß
Best. Nr. 10126
Größen: 34-44
Preis: DM 36.–

⑥ In der beliebten blau-weiß-roten Farbkombination ein sehr attraktives Baumwollkleid. Das dekorative Bordürenmuster ist in streckender Längsbetonung gearbeitet. Lockere Faltengruppen im hinteren Rock geben dem Modell die modisch aktuelle Silhouette.
Farben: blau-weiß-rot
Best. Nr. 10324,
orange-weiß-grün
Best. Nr. 10326
Größen: 34-44
Preis: DM 36.–

Der Versand erfolgt ohne Nachnahme!
Teilzahlung möglich!

Maßtabelle

Taille	59-60	61-62	63-66	67-70	71-74	75-80	81-86
Hüfte:	87-89	90-92	93-96	97-100	101-104	105-110	111-116
= Konfektions-größe	34	36	38	40	42	44	46

DEN NEUEN SOMMER-KATALOG AN

MEDAILLON Abt. P 3 · Frankfurt/Main Postfach
In der Schweiz bei –
MEDAILLON MODE GMBH · Zürich 40 Postfach

neu

für alle, die besser, neuzeitlicher, und gesünder essen wollen:

Die 4. Wasa-Sorte im grünen Paket!

„ROGGI extra dünn" hat durch seinen Wohlgeschmack und die besondere Zartheit dem Wasa Schweden-Knäcke in kurzer Zeit viele neue Freunde gewonnen.

„ROGGI extra dünn" ist, wie alle Wasa-Sorten, reines Vollkornbrot. Deshalb schmeckt es auch so gut, deshalb ist es so bekömmlich.

ROGGI extra dünn

aus den größten Knäckebrotwerken der Welt, AB Wasa Spisbrödsfabr. Schweden

Sulfoderm

Sulfoderm-Puder macht Pickel, Pusteln, Mitesser und fettigen Hautglanz sofort unsichtbar. Er ist so fein, daß seine spezifischen Wirkstoffe tief in die Haut eindringen. Sulfoderm wirkt entzündungshemmend und hält die Poren offen. Ihre Haut kann wieder atmen und erneuert sich von innen heraus zu natürlicher jugendfrischer Schönheit.
Seine vornehme dezente Parfümierung und hautgleiche Farbtönung erfüllen auch verwöhnte Ansprüche.

Probedöschen kostenlos durch
von Heyden — München 23-B3
Originaldose DM 2,20 in Ihrem Fachgeschäft

Wenn Sie schlank werden wollen

schaffen Marienbader Pillen in kurzer Zeit fühlbare Erleichterung. Sie sind das ersehnte Mittel, um auf natürlichem Wege den Stoffwechsel zu beschleunigen. Marienbader Pillen regen auch den freien Abfluß der Galle an. So wird Ihr Körper regelmäßig entschlackt. Alle bedrückenden Gewichts- und Verdauungssorgen haben damit ein Ende. Ihr Apotheker wird Ihnen das gern bestätigen. Pack. DM 1.95 und 3.50 in allen Apotheken.

Marienbader Pillen

Nach dem Originalrezept der Königl.Engl.u.Kaiserl. Persisch. Hof- und Kurapotheke, Mr. C. R. Brem, Marienbad. Nur echt mit dem Doppelbalkenkreuz.

Sprechstunde des Herzens

Unser Leben ist oft voller persönlicher Probleme. Wenn Sie hilfreichen Rat von einer Frau haben möchten, der Sie Ihr ganzes Vertrauen schenken dürfen, dann schreiben Sie mir bitte: „Frau Ursula, Redaktion FÜR SIE, Hamburg 39, Poßmoorweg 1". Unsere Leser in Österreich bitten wir, an das Wiener FÜR SIE-Büro, Wien 127, Postschließfach 50, zu schreiben. Und vergessen Sie bitte nicht, Rückporto für eine persönliche Antwort beizulegen, da nur ein kleiner Teil der Briefe veröffentlicht werden kann. Diskretion ist in jedem Falle selbstverständlich.

Ich kann ihr nichts bieten

Liebe Frau Ursula, mein Mann ist gefallen. Ich flüchtete mit meiner Tochter aus Ostpreußen und ernährte uns so gut es ging von meiner Rente. Aber einen Freundes- und Bekanntenkreis, wie ich ihn in meiner Heimat hatte, habe ich noch nicht gefunden. Deshalb bietet sich meiner jetzt 21-jährigen Tochter auch keine Gelegenheit, einmal unter Leute zu kommen, geschweige denn einen Lebenskameraden zu finden. Sie ist zwar berufstätig, aber ich mache mir doch große Sorgen um die Zukunft meines Kindes, und es quält mich, daß ich ihr nicht die Annehmlichkeiten bieten kann, die ich in ihrem Alter hatte.

E. W. in H.

Sie brauchen sich keine Sorgen zu machen: Heutzutage lernen die meisten jungen Menschen einander nicht mehr auf Familienfesten kennen, sondern im Kollegenkreis, bei Sportveranstaltungen, beim Besuch von Sprachschulen oder Tanzkursen. Sie sollten Ihrer Tochter zureden, sich einer Interessengemeinschaft anzuschließen, damit sie einen eigenen Bekanntenkreis findet. Unter gleichaltrigen und gleichgesinnten Menschen findet sie auch bestimmt den passenden Lebenskameraden.

Mein Mann hat einen Schwarm

Liebe Frau Ursula, wir sind seit 25 Jahren verheiratet, und es hat nie Grund zur Eifersucht in unserer Ehe gegeben. Nun machte kürzlich mein Schwager leichte Andeutungen, die sich auf eine sehr viel jüngere Kollegin meines Mannes bezogen. Sie arbeitet schon längere Zeit mit ihm zusammen, aber er hatte bisher immer nur flüchtig von ihr erzählt. Seit dieser Anspielung meines Schwagers ist mein Mann wie verwandelt. Thema Nummer eins ist jetzt bei uns diese Kollegin. Mein Mann erzählt nur noch von ihr. Ich finde das alles lächerlich und habe meinem Mann schon gehörig die Meinung gesagt. Es hat nichts genützt. Er wird sich noch rettungslos in das junge Mädchen verlieben. Was soll ich nur tun?

B. N. in E.

Nur ruhig Blut! Besorgniserregend ist diese kleine Schwärmerei Ihres Mannes bestimmt nicht. Sie dürfen sie gar nicht ernst nehmen; machen Sie

Wie mache ich's richtig?

Frage:
Ich möchte gern meinen Freunden und Bekannten aus dem Urlaub Feriengrüße schicken. Ich weiß aber nicht genau, wie Anschrift und Anrede an Ehepaare formuliert werden müssen. Gibt es dabei bestimmte Vorschriften?

Antwort:
Ja, die gibt es. Bei der Anschrift muß es heißen: „Herrn und Frau Müller" oder „Herrn Müller und Frau Gemahlin". In der Anrede jedoch haben die Damen den Vorrang. Zum Beispiel so: „Sehr geehrte Frau Müller, sehr geehrter Herr Müller" oder „Liebe Frau Müller, sehr geehrter Herr Müller" oder „Liebe Lotti, lieber Michael". Selbstverständlich richtet sich die Anrede stets nach dem Grad der Vertrautheit.

auf keinen Fall aus einer Mücke einen Elefanten. Mit Eifersuchtsszenen bewirken Sie nur Opposition und treiben Ihren Mann zu Kurzschlußhandlungen. Versuchen Sie lieber, Ihren Mann durch Liebe, viel Verständnis und Bewunderung für seine Arbeit vom momentanen Thema Nummer eins abzubringen.

Immer nur Hausfrau

Liebe Frau Ursula, ich fühle mich in meiner Hausfrauenhaut nicht mehr wohl! Den ganzen Tag lang arbeite ich nur für Mann und Kinder und kann mich nicht im entferntesten so schick anziehen wie berufstätige Frauen, die viel mehr Geld für sich ausgeben und sich außerdem über Abwechslung im Alltag nicht beklagen können. Meine hausfraulichen Pflichten erlauben mir keine Berufsarbeit. Ich weiß, es gibt keine Rettung aus diesem für mich trostlosen Dasein; aber ich mußte meinem Herzen einmal Luft machen.

O.V. in Z.

Aus der Sicht der berufstätigen Frauen ist Ihr Dasein durchaus nicht trostlos, sondern eher beneidenswert. Sie sind doch Ihr eigener „Chef", Sie können sich bei Ihrer Arbeit dann und wann einmal ausruhen, und Sie sind in der glücklichen Lage, sich ganz Ihrer Familie widmen zu können. Alles hat seine Schattenseiten; es kommt nur darauf an, das Beste aus jeder Sache zu machen. Wenn Sie jeden Tag nach einem Grund zur Freude suchen, dann werden Sie so viel finden, daß Sie mit Sicherheit bald wieder ein glücklicher und zufriedener Mensch sind.

Wir möchten Sie herzlich bitten, Ihre Anfragen, Ihren Namen und Ihre Anschrift deutlich zu schreiben. Wir wären Ihnen ebenfalls dankbar, wenn Sie das Rückporto nur leicht am Briefkopf befestigen würden, so daß wir die Briefmarken beim Abtrennen nicht beschädigen.

Die „Sprechstunde des Herzens" erscheint regelmäßig in jedem FÜR SIE-Heft. Für heute grüßt Sie herzlich Ihre

Frau Ursula

Unsere Leser in Österreich,

die von Frau Ursula beraten werden möchten, richten ihre Briefe und Anfragen an das Wiener FÜR SIE-Büro, Wien 127, Schließfach 50.

mit dem besonderen **Moltex-Windeln Wundschutz D5**

Eine Wohltat für Ihr Baby

C-W

Moltex-Windeln mit Wundschutz D 5
Größe I - 25 Stck. DM 3,25
Größe II - 25 Stck. DM 3,95
Moltex-Windelslip – strapazierfähig verstellbar an Beinchen und Bund
Größe 1 und 2 DM 4,50

Natürlich gibt es weiterhin die milliardenfach bewährten Camelia-Windel-Einlagen. Jetzt auch mit Wundschutz D 5 – zum Preis von DM 2,75 für 50 Einlagen.

Tun Sie Ihrem Baby etwas besonders Gutes. Legen Sie es in Moltex-Windeln. Die seidenweichen, hochsaugfähigen Moltex-Windeln sind eine Wohltat für die empfindliche Haut Ihres Kindes. Als einzige Wegwerfwindeln besitzen sie den besonderen Wundschutz D 5, der die Zersetzung des Harns verhindert. Darum kein Wundliegen, keine gerötete Haut. – Und Sie selbst haben halb so viel Arbeit. Moltex mit zwei Handgriffen in den luftigen Windelslip einlegen und nach Gebrauch wegwerfen – so gewinnen Sie Zeit für Ihre Familie.

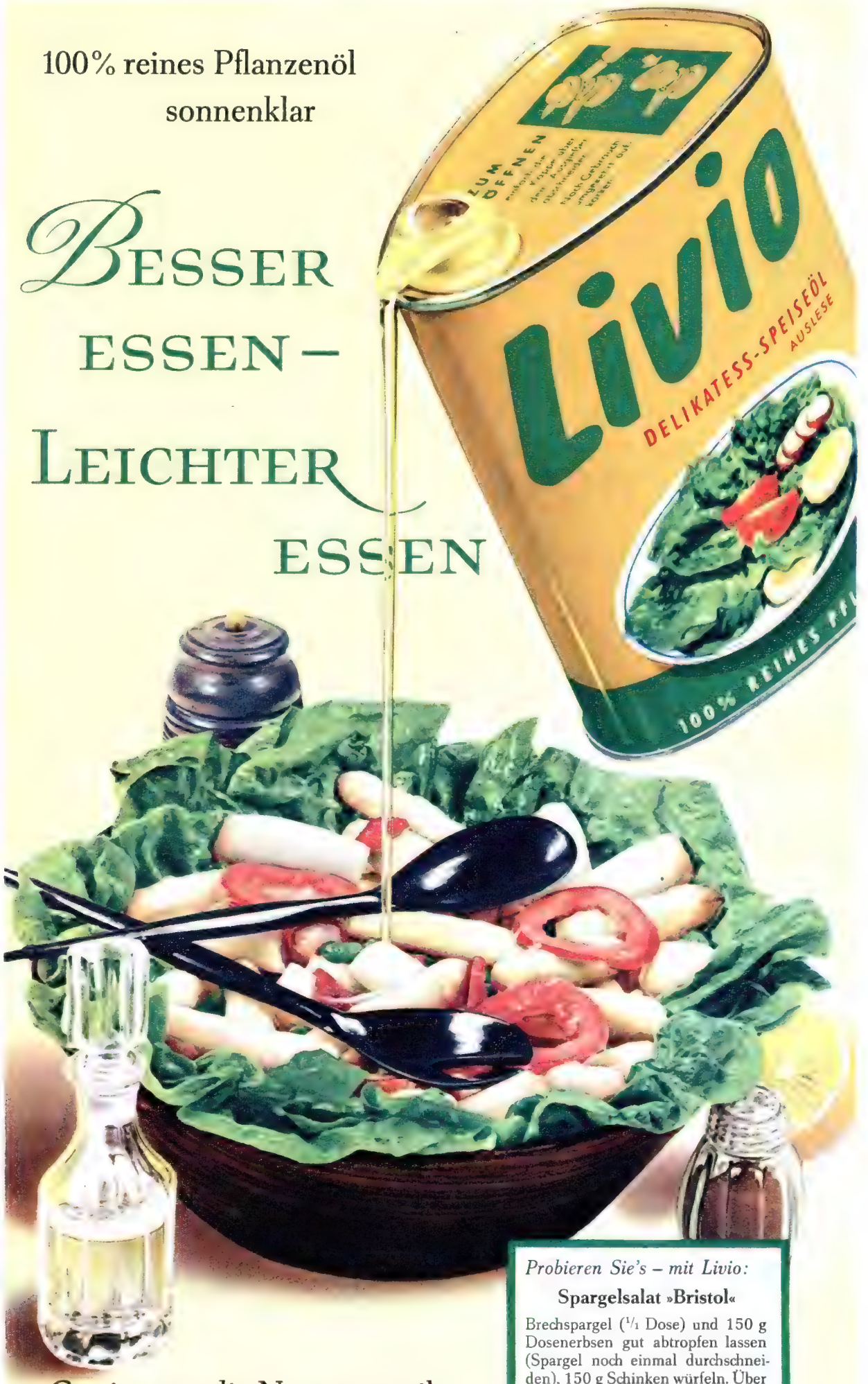
- **kein Wundwerden durch ätzende Reizstoffe**
- **kein Krümeln**
- **geruchbindend**
- **leicht vernichtbar**

Moltex-Windeln bieten aber noch weitere Vorteile: hygienisch, hochsaugfähig, formbeständig, seidenweich, preiswert, kein Scheuern, kein Waschen mehr.

Moltex-Windeln mit Wundschutz D 5 – *Ein Erzeugnis aus dem Hause* **Camelia**

100% reines Pflanzenöl
sonnenklar

BESSER
ESSEN –
LEICHTER
ESSEN



Gut ist, was die Natur uns gibt …

gut ist frische Kost mit Livio für eine neue, gesündere Lebensweise. Erleben Sie, wie frisch und rein Ihre Salate schmecken, wie bekömmlich Ihre Bratgerichte werden.

Probieren Sie's – mit Livio:

Spargelsalat »Bristol«

Brechspargel (1/1 Dose) und 150 g Dosenerbsen gut abtropfen lassen (Spargel noch einmal durchschneiden), 150 g Schinken würfeln. Über diese Zutaten geben Sie eine echte Livio-Salatsoße aus 5 Eßl. Livio, 2 Eßl. Zitronensaft, Salz, Zucker und etwas Paprikapulver. Durchziehen lassen und mit Petersilie garnieren.

Besorgen Sie sich Livio gleich – Livio, das reine Pflanzenöl in der gelben Dreiecksdose.

Wohl bekommt's mit Livio!

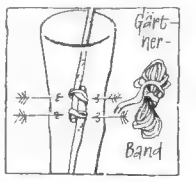
LO 4

Mehr Glück mit Blumen

Erste Hilfe

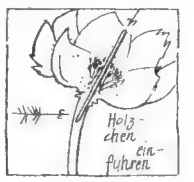
Neigen Ihre Schnittblumen traurig das Köpfchen? Das ist nicht schlimm. Mit einigen Tricks helfen Sie den Blumen schnell wieder „auf die Beine". Hier sind sechs Beispiele, die Elisabeth Schuler in ihrem Buch „Blumen aus unserer Hand", erschienen im Schuler-Verlag, Stuttgart, erläutert.

1 Zu kurze Blumenstiele kann man verlängern. Mit Gärtnerband wird ein zweites Stück festgemacht, das aber die Schnittflächen der Stiele nicht verdecken darf. Das Wasser in der Vase muß so hoch stehen, damit es bis zur Schnittfläche des Stiels reicht.

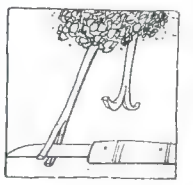


2 Um Blumen besseren Halt zu geben, werden mit Gärtnerband passende Querhölzer an die Stiele gebunden. Achten Sie jedoch darauf, daß die Hölzer von einem Vasenrand zum anderen reichen, denn nur so können sie den Zweck erfüllen.

3 Runde dünne Zahnstocher sind ein gutes Hilfsmittel, um hängende Blumenköpfe wieder aufzurichten. Das Hölzchen wird vorsichtig, ohne die Haut des Stieles zu verletzen, durch den Blütenkopf in diesen eingeschoben. Das ist leicht.

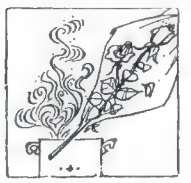


4 Dicke Blumenstiele und dünne fleischige, etwa wie diejenigen von Alpenveilchen und Christrosen, werden zwei bis drei Zentimeter eingeschnitten. Zähe Stengel oder sehr dünne Blumenstiele am besten mit einem Messer einritzen.



5 Holzige Zweige, aber auch dicke markige Stiele halten sich viel länger, wenn der Hauptzweig etwa 5 cm hoch verkohlt wird. Wichtig ist freilich, daß weder Blätter noch Blüten dabei versengt werden.

6 Wenn Blumen nicht mehr genügend Wasser aufsaugen, die Stielenden nochmals kürzen, in heißes Wasser tauchen und dann erst wieder in die mit lauwarmem Wasser gefüllte Vase stellen. Blumen, welche schon längere Zeit im Zimmer standen, können auf dieselbe Weise von den Fäulnisbakterien befreit werden. Sie werden dann wieder frisch wie zuvor.



Mehr Freude mit Tieren

Der richtige Käfig für Hansi

Diesmal möchte ich Ihnen, liebe Tierfreundin, wichtige Hinweise für den Kauf und die Einrichtung eines Vogelbauers geben. In seinem Käfig soll unser gefiederter Freund ein Höchstmaß an Wohlbehagen finden.

Das ideale Vogelhaus ist groß und rechteckig. Runde Käfige sind bestenfalls für einige Papageienarten geeignet. Sollten Sie sich für einen Hängekäfig entscheiden, so achten Sie bitte darauf, daß er so befestigt ist, daß er nicht bei jedem Hupfer des Vogels hin und her schwankt.

Vogelbauer aus Messing erfreuen zwar das Menschenauge, dem Vogelauge jedoch sind sie nicht angenehm: Das blanke Metall reflektiert jeden Sonnenstrahl hundertfach. Der arme Vogel ist diesem „Dauerfeuerwerk" hilflos ausgesetzt und wird so stark geblendet, daß er seine Umgebung kaum noch erkennt. Ein weiterer Nachteil: Messing setzt leicht Grünspan an, wozu schon ein paar Wasserspritzer von Hansis täglichem Bad genügen. Pickt er an den oxydierten Stellen, so kann er sich vergiften.

Achten Sie auch darauf, daß die Abstände der Stäbe weit genug sind! Hansi gerät in Lebensgefahr, wenn er seinen Kopf dazwischen zwängt. Für Klettervögel und Sittiche wählt man am besten waagerechte Stäbe, für alle anderen Vogelarten senkrechte. Der Durchmesser der Sitzstangen soll dem Vogelfuß angepaßt und weder zu dick noch zu dünn sein; manche Vogelfreunde ziehen Zweige verschiedener Dicke den genormten Stangen vor. Hansi knabbert gern daran und treibt nützliche Fußgymnastik.

Zu seinem Wohlbefinden braucht der Vogel unbedingt ein Planschbecken. Sorgen Sie bitte immer dafür, daß Badehäuschen aus Plastik einen aufgerauhten Boden haben: Die Vögel fühlen sich auf dem glatten Kunststoff unsicher und meiden deshalb das Häuschen.

Ein paar Worte noch zum Standort des Käfigs. Er darf niemals in der prallen Sonne stehen. Hansi soll stets ein schattiges Eckchen haben. Das läßt sich dadurch erreichen, daß Sie das Bauer teilweise abdecken. Besonders hübsch ist ein Käfigplatz inmitten von Grünpflanzen. Aber achten Sie bitte darauf, daß keine giftigen Pflanzen in Hansis Nähe stehen.

Mehr steht im nächsten Heft von Ihrer

Lenn Fiedelmeier

Eine spürbare Freude – zarte, schöne Unterwäsche!

Nach dem Bad, oder wenn eine Frau sich umzieht, vielleicht sogar zu einem festlichen Anlaß, immer also, wenn sie sich wohl in ihrer Haut fühlen möchte wie „eine Katze in der Sonne", greift sie zu frischer, schmiegsamer, zartfarbener Unterwäsche. Natürlich ist das nicht irgendwelche, sondern mit Geschmack und Bedacht gewählt, die, von der sie es ganz bestimmt weiß, daß sie verschönt und verwöhnt: BENGER RIBANA!

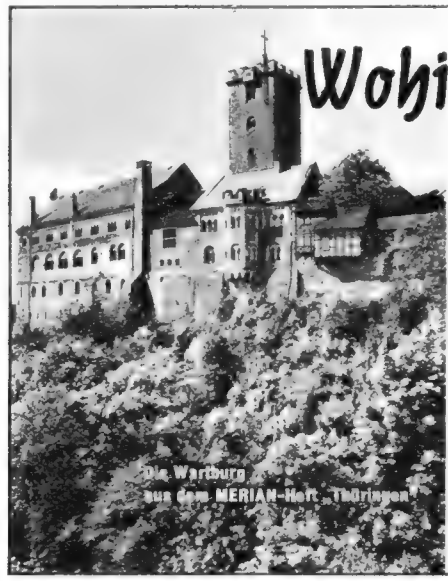
BENGER RIBANA-Damen-Unterwäsche

- aus hochwertigem, wundervoll weichem und leichtem Material
- geschmackvoll besetzt mit wertvoller französischer oder Schweizer Spitze
- vorzügliche Paßform durch RIBANA-Elastik, meist formgestrickt, mit vollendet schöner Büstenausarbeitung
- 2 Jahre Garantie.

Lassen Sie sich das vielseitige BENGER RIBANA-Angebot an Herren-, modischer Damen- und Kinderwäsche vorlegen, oder fordern Sie Prospekt-Material an von BENGER RIBANA, STUTTGART S.

Benger Ribana

selten **so** wohlgefühlt



Wohin wir nicht reisen können ...

Berchtesgadener Land, Paris, Athen, Korsika, Stockholm — all diese Städte und Landschaften können wir jederzeit besuchen, sei es auf Studienfahrten, sei es zur Erholung. Mecklenburg, Thüringen, Sachsen, der Ostharz — sie sind für uns unerreichbar, obwohl sie zu unserem Land gehören. MERIAN-Hefte halten die Verbindung aufrecht.

Unter den mehr als 120 lieferbaren Heften finden Sie auch MERIAN-Ausgaben über die Landschaften der Sowjetzone. Auf 100 Seiten zeichnet MERIAN in Beiträgen namhafter Schriftsteller und mit 80 Photos das Porträt einer Stadt oder Landschaft Europas. Jedes Heft kostet DM 3,50, im Abonnement monatlich DM 2,90. Sie bekommen MERIAN in jeder Buchhandlung. Den ausführlichen Photoprospekt FS 12 fordern Sie bitte direkt vom

HOFFMANN UND CAMPE VERLAG, HAMBURG 13

IHM ZULIEBE

6. Folge Es geht um die Gesundheit unserer Männer

Als vorläufigen Abschluß unserer großen und vielbeachteten Serie bringen wir Ihnen hier die Ratschläge unseres ständigen Mitarbeiters, Dr. med. H. Wallnöfer, zu einem ganz besonders wichtigen Thema. Die Sorge um die Gesunderhaltung des Mannes lastet heute schwer auf allen Frauen — um so wichtiger ist es, hier ganz genau Bescheid zu wissen.

Gibt es eine Diät gegen Managerkrankheit?

„Wieso Diät?" Erstaunt blickt Herr Direktor Mayer seinen Hausarzt an. „Nun haben Sie mir eben bestätigt, daß ich völlig gesund bin. Und Diät ist doch etwas für Kranke. Das bißchen Herzklopfen macht mir jetzt, nach der Unterredung mit Ihnen, eigentlich keine Sorgen mehr. Aber wenn Sie nun von Diät sprechen, habe ich doch das Gefühl, daß etwas nicht ganz in Ordnung ist . . .?"

Direktor Mayer irrte. Und hier irren leider viele Menschen unserer Zeit: In kaum einer Epoche der Menschheit war „Diät" so wichtig wie heute, da es gilt, den Schäden vorzubeugen, mit denen wir Wohlergehen und Leistung bezahlen müssen.

Diät — das sei gleich festgestellt — ist keinesfalls nur für Kranke bestimmt. Die moderne Medizin schließt in dieses Wort auch die „Schutznahrung" für den Gesunden ein.

Es ist tragisch, aber wahr. Mit Hilfe einer vernünftigen Ernährung könnten wir all den Beschwerden, die die „Managerkrankheit" kennzeichnen, selbst dem frühen Herztod, sehr erfolgreich vorbeugen.

Dabei aber, liebe FÜR SIE-Leserinnen, müßten Sie selbst das Steuer fest in die Hand nehmen. Es geht darum, Ihren Mann und Ihre Lieben vor Zeitschäden zu bewahren, und dabei hilft Ihnen die Schutzdiät gegen den Managertod!

Gesunde Kost darf nicht einseitig sein!

Ich muß nicht erst betonen, daß wir jede Einseitigkeit vermeiden wollen und daß jede bekömmliche Kost auch schmecken muß! Behagen beim Essen — in jeder Hinsicht — fördert die Erzeugung der Verdauungssäfte, regt die Magen-Darm-Muskulatur an, beschleunigt die Arbeit der Leber (Gallenproduktion) und der Bauchspeicheldrüse.

Bei der Zubereitung der gewohnten Speisen fängt es an: Wenn Sie etwa Schritt für Schritt vom tierischen Fett auf pflanzliches übergehen, ohne deshalb — es ist ja keine Krankendiät — das tierische Fett ganz zu meiden, dann ist schon viel erreicht. Denn das steht heute einwandfrei fest: Übermäßiger Genuß tierischer Depotfette kann eine der Ursachen des frühen Herztodes sein.

Ich rate Ihnen aber auch hier: Verwenden Sie ruhig einmal etwas Speck, um eine Omelette schmackhaft zu machen oder unsere „Diätgrundlage", die Kartoffel, zu würzen. Doch sollte das nur „Aufputz" bleiben. Was zum Zubereiten der Omelette nötig ist, sollte möglichst dem Bereich pflanzlicher Fette entstammen.

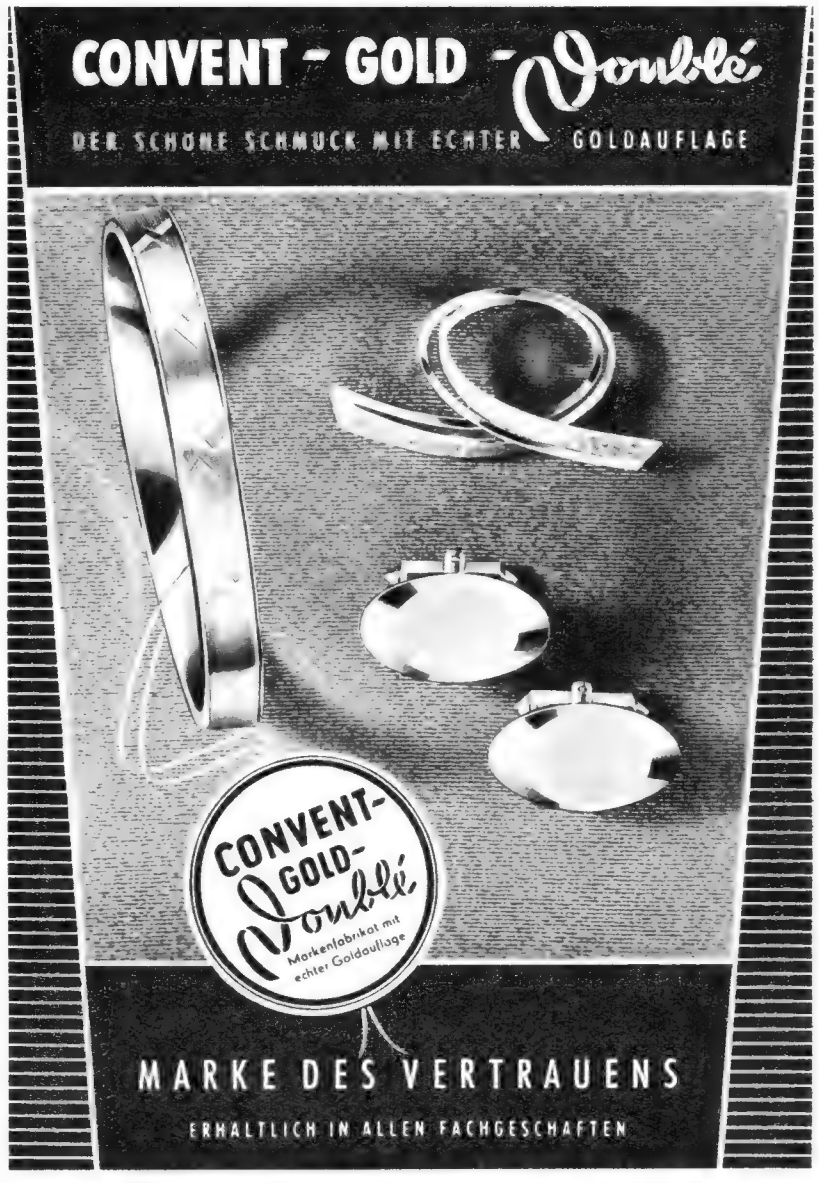
Ein meist sehr angenehm empfundener Übergang zur „Managerdiät" sind gegrillte Speisen. Das im Fleisch selbst enthaltene Fett und gegebenenfalls etwas Olivenöl genügen vollauf. Allmählich könnte dann Ihre Diplomatie mit dem „grünen Plan" einsetzen. Auch wenn ER kein Gemüsefreund ist, können Sie mit Würzkräutern, wie Petersilie, Dill, Brunnenkresse, gehacktem Porree, ziemlich viel Vitamin C (und A!) einschmuggeln.

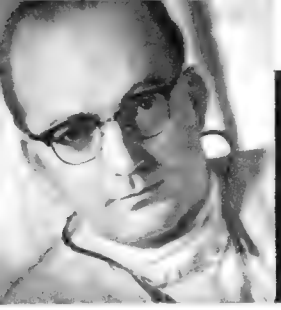
Das Cholesterin

Vom „Cholesterinspiegel" ist jetzt häufig die Rede. In arteriosklerotisch

Alle Modelle ges. gesch.

Bezugsquellen weist nach:
ARBEITSKREIS DEUTSCHE STILMÖBEL, DETMOLD/LIPPE, ABT. L/12





Hier berät Sie der FÜR SIE-Hausarzt

verhärteten Blutgefäßen findet man diesen Stoff als weißlich harte Einlagerung, und es war ganz logisch, daß man daraufhin Menschen, die zu Arterienverkalkung neigen, cholesterinhaltige Nahrungsmittel verbot. Dennoch war die Rechnung falsch: Der Organismus baut sich Cholesterin nämlich selbst aus Fetten auf. Nicht wer reichlich cholesterinhaltige Speisen ißt, wird eher unter den gefürchteten Ablagerungen zu leiden haben, sondern Fettverzehr macht dafür anfälliger! Vor allem sind es die vielzitierten tierischen Depotfette, während Pflanzenfette Vitamine und vitaminähnliche Substanzen enthalten, die der Verkalkung wahrscheinlich sogar unmittelbar entgegenwirken.

Das gibt aber noch immer keine reelle Begründung dafür, tierische Fette völlig zu meiden. Man darf wohl Paracelsus zitieren: „Nur die Menge macht das Gift!"

Eiweiß ist wichtig

Glauben Sie nicht, daß nur Obst und Gemüse wichtige Wirkstoffe enthalten! Abgesehen davon, daß unser Verdauungstrakt ganz einfach nicht dafür eingerichtet ist, große Mengen rein vegetarischer Kost zu verarbeiten, fehlt dazu vor allem ein für den arbeitenden Menschen höchst wichtiger Stoff, das Eiweiß! Sicherlich, auch in Pflanzen kommt hochwertiges Eiweiß vor, wir haben sogar von der Kartoffel gehört, daß sie auch Eiweiß enthält, der Körper braucht aber nun einmal auch tierisches Eiweiß, wenigstens der Körper des Durchschnittsmenschen. Ich weiß, daß mir leidenschaftliche Vegetarier einwenden werden, sie äßen kein tierisches Eiweiß. Es handelt sich aber um Extremfälle, bei denen es mit der Gesundheit nicht immer zum besten steht. Keine Bedenken bestehen gegen vegetarische Tage!

Was ER braucht, ist unter den Vitaminen vor allem Vitamin E. Es kommt sowohl im Fleisch vor als auch reichlich im Weizenkeimöl. Ein guter Vitamin-E-Spender ist Leber. Um den „Schaden", den das Zuviel an Cholesterin anrichten könnte, wiedergutzumachen, wird die moderne Hausfrau den übrigen Speiseplan dieses Tages fett- und cholesterinarm gestalten.

Wichtig für Nerven und Herz ist auch die Vitamin-B-Gruppe. Vollkornbrot ist daher ein wichtiger Bestandteil der Schutzdiät für Manager!

Sie sehen also: Die Alltagskost soll ausgeglichen sein und von jedem etwas bieten. Wesentlich ist, daß blähende Kost gerade dem Manager gefährlich werden kann. Das Zwerchfell, die bewegliche Grenze zwischen Bauch- und Brustraum, drängt, wenn sich unten Gase ansammeln, das Herz nach oben hin, stellt es quer, wie der Fachmann sagt. Daß dieses Bedrängen unserem Pumpmuskel nicht gerade gut tut, ist durchaus verständlich.

Wieder kommen wir zu einer alten, aber wichtigen Regel: Kleinere, häufigere Mahlzeiten sind gesünder als wenige, große!

Als Erholungspause für SEINEN geplagten Organismus raten wir im Falle Manager zu einem Obsttag und — zur Abwechslung — einem Reistag. Wer nicht allzu streng sein will, kann Obst und Reis kombinieren. Merken Sie sich aber bitte eines: ER soll an diesem Tage entweder gar nicht oder wenigstens nicht viel arbeiten! Entlastungsdiät bedeutet ja auch Kalorienverminderung und Zufuhr von weniger Brennstoff. Läßt man den Körper nicht auf mäßigen Touren laufen, bedeutet der Entlastungstag eher eine Zeitspanne der Überlastung, und gerade das wollen wir mit der Entlastungsdiät ja vermeiden!

Cholesterin-Tabelle

Cholesterinreich sind (in abnehmender Reihenfolge):

Eigelb	3,9
Hirn	2,3
Milch	0,8
Hefe	0,7
Niere	0,4
Lunge	0,4
Butter	0,3
Leber	0,3
Bries	0,3
Herz	0,2
Käse	0,1—0,2
Kalb	0,1
Hase	0,08
Ente	0,07
Huhn	0,07
Lamm	0,07
Schwein	0,06

Angaben in g pro 100 g der Lebensmittel.

Cholesterinfrei sind u. a.:

Brot, Mehl, Nährmittel, Zucker, Gemüse, Pilze, Früchte, Nüsse, Süßigkeiten.

Die Vitamin-E-Versorgung

Ausreichend ist der wahrscheinliche Tagesbedarf von 0,5 mg Vitamin E je 100 g Nahrung.

Es enthalten je 100 g	E-Vitamin (in mg)
Weizenkeimlingsöl	400
Hafer	60
Weizenkeimlinge	30
Leinöl	23
Sojabohnen	14
Mais	9
Olivenöl	8
Rinderleber	8
Rindfleisch	6
Erbsen	5,9
Sesamöl	5
Eidotter	3
Bohnen, frisch, grün	3,6
Kokosöl	2,7
Butter	2,6
Hering	2
Kalbfleisch	0,9
Schweinefleisch	0,6
Käse, 20% Fett	0,5
Kopfsalat	0,1
Kartoffel, gekocht	0,1
Apfelsine	0,06—0,1
Banane	0,06—0,1

Jetzt geht man gern ohne Strümpfe an die Arbeit. Man kleidet sich sommerlich leicht und bekommt dennoch keine kalten Füße. Es ist erstaunlich, wie gut Slippi den Fuß auch auf kaltem Steinfußboden warmhalten.

Die neuen Slippi schonen Fuß und Schuh. Slippi sind auch im weit ausgeschnittenen Pumps nicht zu sehen. Fragen Sie im Strumpf- oder Schuhgeschäft!

Heilsame Wärme ...

reflektiert auch die HEIMSAUNA Kreuz-Thermalbad. Diffuse Reflex-Tiefenwirkung der Infrarotwärme auf den ganzen Körper. Seit über 50 Jahren in mehr als 70 Ländern erprobt. Bewährt bei **Rheuma, Ischias, Lumbago, Neuralgie, Fettleibigkeit, Entlastung des Kreislaufes,** Vorbeugung, Entschlackung, Entgiftung. In 3 Minuten gebrauchsfertig. Anschluß an Lichtleitung. Zusammenrollbar. 1 Woche unverbindliche Probe. Ratenzahlung. **Kostenlos und portofrei 44-seitige Broschüre.**

Eingetrag. Warenzeichen ®

Heimsauna

GmbH. Abt. FS Garmisch-Part., Burgstr. 21
Verkaufsst. für München: Lindwurmstr. 76

Wie fängt man ein Zebra??

Nehmen Sie einen Schimmel und reiben Sie ihn streifenweise mit TIROLER NUSSÖL ein. Dann 3 Stunden in der Sonne lassen. Erfolg: siehe oben!

Ans van Breda schrieb diese spannende

FÜR SIE
Geschichte

Der berühmte Kritiker Pieter Pol mußte sterben. War Andrée, seine frühere Verlobte, die Mörderin?

Mord in der Kalverstraat! Es ist die Sensation von Amsterdam. Es erscheint fast unglaublich. Ein Mord im Zentrum von Amsterdam, in der belebten Kalverstraat! Am hellichten Tage, mittags um zwölf, wenn es in der Kalverstraat von Menschen wimmelt!

Man braucht kein Schriftsteller oder — wie Jan Willem sich selbst nennt — Psychologe zu sein, um sich ganz von diesem Ereignis beherrschen zu lassen. Und da Jan Willem einen Detektiv und sogar einen weiblichen zum Freunde hat, beeilt er sich, das große Ereignis mit ihm oder — besser gesagt — mit ihr durchzusprechen. Auch will er . . . doch davon später.

Als er vor dem ihm bekannten Haus auf dem Merwedeplein steht, kommt Andrée gerade an. Sie ist etwas abgehetzt und außer Atem, ihr blondes Haar ist verwirrt, ein leichtes Rot der Erregung glüht auf ihren Wangen.

„Wo kommst du denn her?" fragt Jan Willem. „Du siehst ja aus, als ob du . . ." Er kommt nicht weiter.

„Quatsch!" sagt Andrée brüsk und zieht ihn mit ins Haus.

„Ich wollte einmal mit dir über den Mord in der Kalverstraat reden." Jan Willem wischt mit seinem Taschentuch jenen wenig behaarten Körperteil ab, den Andrée herzloserweise eine Glatze nennt.

„Was?! Was sagst du da? Mord in der Kalverstraat?"

„Hast du davon noch nichts gehört?" Jan Willem blickt seine Freundin erstaunt und etwas mißtrauisch an. „Heute mittag um zwölf! Ein Mann so mir nichts, dir nichts von hinten erschossen, mitten in der belebten Kalverstraat! Die ganze Stadt kocht vor Aufregung. Niemand weiß, wer es getan hat, das ist das Verrückte an der Geschichte! Irgend jemand aus der Menge, soviel ist gewiß. Na ja, du weißt ja, wie voll die Kalverstraat immer in der Mittagspause ist."

„Wen hat man denn totgeschossen?" fragt Andrée, und ihre Stimme zittert etwas.

Für einen Augenblick schaut Jan Willem sie aufmerksam an.

„Pieter Pol . . ." sagt er dann langsam.

„Pieter . . ." Andrée ist so perplex, daß sie nicht gleich sprechen kann. Ihre nervös zuckenden Mundwinkel verraten freilich große innere Spannung.

„Mausetot!" bestätigt Jan Willem kaltblütig und in einem Ton, der bedenklich an Schadenfreude erinnert.

„Wußtest du das wirklich nicht? Und du willst Detektiv sein!" Er schüttelt belustigt den Kopf.

„Das hat damit doch gar nichts zu tun. Wie oft muß ich dir noch erklären, daß ein Privatdetektiv nichts mit Strafsachen . . ." Sie stockt plötzlich. „Nein, diesmal stimmt es allerdings nicht ganz. Ich habe heute nämlich zufällig einen Auftrag bekommen, der etwas mit einer Straftat zu tun hat."

„Mord?" fragt Jan Willem schnell. „Du machst Karriere, Mädel!"

„Nein. Nur Einbruch."

„Ach, ein gewöhnlicher Einbruch . . ." Jan Willem ist enttäuscht. „Kommst du gerade von deinem Klienten?"

„Ja."

„Und du hast das Rätsel natürlich gleich gelöst? Man ist eine berühmte Detektivin, oder man ist es nicht!"

„Leider gibt es bei dir eine solche Alternative nicht — du bist ein ekelhafter alter Quälgeist, daran ist gar nicht zu zweifeln", sagt Andrée wütend. „Natürlich habe ich den Fall noch nicht erledigt. In einer lumpigen Stunde vielleicht — übrigens brauche ich es auch gar nicht mehr zu tun."

„Nein? Hat dein Klient dich rausgepfeffert — oder hat er vielleicht sogar versucht, dich zu küssen?"

„Na, das letzte hätte er gern getan! Wirklich ein netter Kerl! Aber schließlich stellte es sich heraus, daß nichts gestohlen war. Wahrscheinlich ist der Einbrecher gestört worden."

Jan Willem ist prompt eifersüchtig, und das zu erreichen, war natürlich die Absicht der jungen Dame gewesen. Jan Willem hält nämlich ebenso hartnäckig wie erfolglos um die Hand der „la petite Andrée" an — die allerdings einen Kopf größer ist als er.

„So? Ein netter Kerl?! Mademoiselle ist aber schnell entflammt! Und wie heißt der Halunke, wenn ich fragen darf?"

Andrée genießt in vollen Zügen seine Eifersucht. Obwohl sie nicht ganz so bei der Sache ist wie sonst. Sie ist heute zerstreut und nervös.

„Robert Steen", sagt sie gewollt gleichgültig. „Du hast vielleicht von ihm gehört . . ."

Von ihm gehört! Es gab eine Zeit, da hätte Jan Willem Robert Steen mit dem größten Vergnügen umgebracht. Er haßte ihn damals, so wie nur ein Schriftsteller einen anderen Schriftsteller hassen kann.

„So? Robert Steen?" sagt er sarkastisch. „Und was kann jemand bei dem Kerl klauen wollen? Ich möchte von ihm nichts geschenkt haben!"

„Keine Ahnung. Vielleicht Manuskripte. Ihr Schriftsteller beklaut euch doch immer gegenseitig, wenn ihr auch nicht gerade deshalb einbrecht."

„Danke. Du bist heute besonders herzlich. Aber erzähl doch nun endlich die Geschichte, Mädel, und nimm keine Rücksicht auf ihn. Du weißt doch: Schadenfreude ist die reinste Freude."

„Kann ich mir vorstellen. Aber es gibt da wirklich nicht viel zu erzählen. Er rief mich an und teilte mir mit, daß bei ihm eingebrochen worden sei. Und ob ich mich des Falles annehmen wolle, solange die Fährte noch frisch ist, wie wir das nennen. Also, ich sause nun gleich los. Na, du . . . du hast keine Ahnung, wie liederlich es bei ihm aussah! Die halb ausgetrunkene Kaffeetasse vom frühen Morgen stand noch auf dem Tisch, sein Regenmantel hing

ANRUF UM 12

über einem Stuhl — und alles voll von halb zu Ende gerauchten Zigaretten!"

„Na, das ist doch gerade das, was ihr Detektive immer haben wollt — eine angerauchte Zigarette und eine halb ausgetrunkene Tasse Kaffee . . ."

„Quatsch, das stammte doch von ihm selbst. Aber der Einbrecher hatte auch ganz schön zu der Unordnung beigetragen — der ganze Schreibtisch war ausgeräumt, das Zimmer lag voller Briefe und Manuskripte."

„Aha! Es handelt sich also um den Diebstahl geistigen Eigentums! Was in den Redaktionen", setzt er boshaft hinzu, „doch nur in den Papierkorb wandert, das hat der Dieb . . ."

„Unterbrich mich doch nicht immer, Jan Willem! Wenn du genauso schreibst, wie du redest, dann ist mir klar, warum niemand deine Bücher lesen kann, ohne seekrank zu werden. Ich habe dir doch gesagt, daß gar nichts gestohlen wurde. Robert Steen hatte das übrigens bereits festgestellt, bevor ich dort ankam. Er entschuldigte sich sogar, daß er mich umsonst bemüht hätte. Er ist doch ein scharmanter und höflicher Mann. ‚Schnell wie der Frühlingswind!' rief er und sah nach der Uhr. ‚Sie haben noch keine halbe Stunde gebraucht!'"

Dieses Lob seines alten Feindes geht Jan Willem auf die Nerven. Und ausgerechnet der Mund dieses schlanken, blonden Mädchens muß es wiederholen.

„Hör nun endlich auf mit dem dämlichen Steen", brummt er schließlich zornig. „Reden wir doch lieber über den Mord in der Kalverstraat! Sag mal, du bist doch früher mal mit Pieter Pol verlobt gewesen. Hast du keine Ahnung, wer . . ." Er stockt plötzlich — und sieht sie sonderbar an. „Ihr seid doch in Unfrieden auseinandergegangen . . . Du hast damals gesagt, du haßtest ihn . . . du könntest ihn kaltblütig . . ."

„ . . . ermorden? Ja? Was willst du damit sagen?" Andrée ist auf einmal ganz ruhig, eiskalt und auf der Hut.

„Was ich damit sagen will? Nichts natürlich."

Beide schweigen eine Zeitlang — es ist ein unbehagliches, peinliches Schweigen. Andrée schenkt Tee ein. Sie tut es viel umständlicher als sonst, läuft unruhig und nervös hin und her.

„Außerdem habe ich ein hieb- und stichfestes Alibi", sagt sie plötzlich, als ob sie eine Frage beantworten wolle, die Jan Willem gar nicht gestellt hat.

„Freut mich. Du wirst es nötig haben."

„Der Mord ist doch Schlag zwölf geschehen?"

„Und ich dachte, du habest noch gar nichts davon gehört?"

„Und genau um zwölf hat Robert . . ich meine: Herr Steen mich angerufen

Fortsetzung auf Seite 134

„Ich muß immer noch an dein Alibi denken", sagt er und schaut sie ernst an. „Hat dich sonst noch jemand angerufen?"

POROLASTIC

Jugendlich schlank und hervorragend im Sitz – das ist die neue, farbenfrohe POROLASTIC-Bademode. Ein Beispiel der bezaubernden Kollektion: ganz modern, sehr sportlich und – figurformend.

BREGENZ (*Helanca*)® 3-farbig längsgestreifter, sehr sportlicher Schwimmanzug aus POROLASTIC-*Helanca*® mit modisch tiefem Rücken und eingearbeiteten Perlonschalen ca. DM 39.50

®eingetragenes Warenzeichen

Mehr von der POROLASTIC-Bademode durch den großen POROLASTIC-Farbkatalog von den POROLASTIC-Werken Abt. 11 Reutlingen

ALMOLA GmbH, Oetenbachgasse 11, Zürich

Hans C. Schwetz, Schwertgasse 4, Wien I

S. Brommet, Joh. Ramaerstraat 8/1, Amsterdam-W III

Ein guter Fang im Einkaufsnetz!

Portugiesische Sardinen in reinem Olivenöl. Ganz rasch kann man aus diesen Ölsardinen viele bekömmliche Hauptgerichte, Vorspeisen und andere lukullische Überraschungen bereiten. Sie kosten wenig und finden immer höchstes Lob. Probieren Sie's einmal. Ihre Lieben und Ihre Gäste werden begeistert sein.

Erfahrene Küchenmeister achten auf die Qualitätsgarantie: "Portugiesische Sardinen in reinem Olivenöl". Sie sollten es auch tun.

Portugiesischer Eier-Salat

. . . eine köstliche Vorspeise für 4 Personen oder ein sättigendes Hauptgericht für 2 Personen. 4 harte, kalte Eier werden in Scheiben geschnitten und mit 1 Eßl. Senf, 2 Eßl. Essig, 2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Zwiebelwürfeln und 1 Eßl. Mayonnaise und einer Prise Salz gut vermischt und auf Salatblättern angerichtet. Obenauf legt man eine Tomate und sternförmig die Ölsardinen herum. Sie werden leicht gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt.

Eine Broschüre mit zahlreichen weiteren Ölsardinen-Rezepten erhalten Sie auf Anforderung kostenlos. Schreiben Sie an das Portugiesische Handelsbüro Bad Godesberg, Kölner Str. 64a.

Wußten Sie das?

Portugiesische Sardinen werden nahe an der Küste gefangen. Sie kommen daher ganz frisch in die Dosen.
Nur von Mai bis Januar ist in Portugal ihr Fang erlaubt. Denn lediglich in diesen Monaten sind Sardinen besonders fett und saftig.
Portugiesische Ölsardinen gibt es auch entgrätet und enthäutet.
. . . und nicht zu vergessen: die dosenfertigen Sonderzubereitungen. Hier schaffen erlesene Gewürze ein besonderes, pikantes Aroma.

Beim nächsten Einkauf nicht vergessen:

Portugiesische Sardinen in reinem Olivenöl.

ANRUF UM 12

Fortsetzung von Seite 133

und mir mitgeteilt, er habe gerade entdeckt, daß bei ihm eingebrochen worden sei."

„Woher weißt du so genau, daß es um zwölf war? Und weiß er es denn auch, so daß er es beschwören könnte?"

„Natürlich. Er hat mich sogar noch gefragt, wie spät es sei. Und als ich bei ihm eintraf, war es halb eins . . . Von hier zur Vijzelgracht ist es doch sicher eine halbe Stunde zu Fuß."

„Hm . . . mit der Straßenbahn geht es schneller."

„Im Gegenteil. Erst wartet man zwanzig Minuten auf die Tram, dann ist sie voll, und man kann auf die nächste warten, und dann . . ."

Jan Willem denkt nach. „Die Sache mit halb eins würde ich lieber nicht erwähnen", sagt er. „Denn in einer halben Stunde hättest du schließlich auch von der Kalverstraat bis zu Steens Haus laufen können. Nee, das hilft dir nicht viel. Deine einzige Chance liegt woanders — der Kerl muß beschwören, daß er dich genau um zwölf in deiner Wohnung angerufen hat. Na ja, wenn der Halunke sich doch in dich vergafft hat . . ."

„Nun hör mal zu, Jan Willem", sagt Andrée mit einem ernsten Unterton in der Stimme. „Über solche Dinge darf man wirklich nicht spotten. Es ist gar nicht so ausgeschlossen, daß ich in diese Mordgeschichte irgendwie verwickelt werde. Wenn so ein übereifriger Kriminalbeamter dahinterkommt, daß ich früher mit dem ermordeten Pieter Pol verlobt war und Krach gehabt habe . . . gar nicht auszudenken . . . Dieses Alibi kann tatsächlich sehr wichtig für mich werden. Darum wäre es gut, wenn ich nicht von Robert Steens Zeugnis abhängig bliebe. Als er mich anrief, war Fräulein Holzhacker noch da. Sie hat das Gespräch gehört und . . ."

„Desto besser", brummt Jan Willem und zündet sich eine Zigarre an.

„Weißt du, Jannemann", sagt Andrée nervös, „ich würde diesen Einbruch bei Robert Steen doch so gern aufklären. Steen sagt zwar, es sei nicht mehr nötig, weil ja schließlich nichts gestohlen ist . . . aber andererseits ist es das erste Mal, daß man mich bei einem Einbruch hinzugezogen hat. Es ist einfach eine Ehrensache für mich. Ich möchte gern beweisen, daß wir Frauen auch als Detektive . . ."

Jan Willem hört nur mit halbem Ohr hin.

„Bekomme ich noch eine Tasse Tee?" fragt er abrupt.

Andrée verschwindet in der Küche. Er benutzt die Gelegenheit, um schnell ihren Schreibtisch zu untersuchen. Ganz hinten in einer der Schubladen liegt ein Revolver. Er nimmt ihn in die Hand, riecht daran, nickt und steckt ihn ruhig in die Tasche.

Dann nimmt er wieder Platz und blickt nachdenklich vor sich hin. Wie war das doch damals mit Andrée und Pieter Pol gewesen? Es war doch zu der Zeit, als Pieter Pol sich einen Namen als Kunstkritiker machte . . . Und hat es heute morgen nicht ein wenig geregnet?

Andrée kommt wieder zurück.

„Ich muß immer noch an dein Alibi denken", sagt er und schaut sie ernst an. „Hat dich vielleicht sonst noch jemand angerufen? Kurz vor zwölf? Doppelt hält bekanntlich besser . . ."

Andrée denkt nach. „Ach ja, jetzt erinnere ich mich . . . Etwa zehn oder fünf Minuten vor zwölf klingelte das Telefon . . ."

„Aha! Und wer war das?"

„Ja, das ist ja das Dumme an der Sache. Eigentlich niemand. Ich nahm den Hörer und sagte wie üblich: Privatdetektivin Andrée de la Ville. Aber ich bekam keine Antwort."

„Hm . . . das hilft dir nicht viel als Alibi. Das riecht nach dem berühmten Unbekannten."

„Hör doch endlich auf mit der blöden Mordgeschichte! Ich habe dir doch gesagt, daß sie mich kalt läßt. Hilf mir lieber, diesen Einbruch aufzuklären. Du kennst Robert Steen doch auch. Es handelt sich natürlich um gewisse Dokumente oder Manuskripte. Los, Jan Willem, streng dich an. Gib mir einen guten Tip!"

„Wer der Einbrecher war? Ach, Mädel, das ist ja eine Kleinigkeit. Das mache ich aus dem Handgelenk. Wie spät ist es jetzt? Drei Uhr? Sorg du dafür, daß du um fünf hier in deiner Wohnung bist. Dann werde ich dafür sorgen, daß der Einbrecher auch hier ist."

„Jan Willem, ist das einer von deinen dummen Scherzen oder . . ."

Aber Jan Willem ist bereits an der Tür. „Bis um fünf!" ruft er.

Um halb fünf ist er bereits wieder da.

„Alles in Ordnung", sagt er leichthin. „Ich hatte sogar noch Zeit, zum Friseur zu gehen."

Andrée wirft einen Blick auf seine Glatze. Ein Viertel vor fünf klingelt es an der Wohnungstür. Es ist hoher Besuch — Kriminalkommissar Plas mit einem seiner Beamten. Er begrüßt Andrée herzlich.

„Sie hatten uns angerufen, Sie . . ."

„Ich habe Sie auf Wunsch von Fräulein de la Ville angerufen", sagt Jan Willem schnell. „Sie wissen ja, worum es sich handelt. Haben Sie auch einen Beamten in die Vijzelgracht geschickt — Sie erinnern sich, ich hatte Sie darum gebeten."

Kriminalkommissar Plas nickt. „Ich habe es auf eigene Verantwortung getan", sagt er. „Es entspricht nicht ganz den Vorschriften. Wenn Fräulein de la Ville uns nicht schon mehrere Male so ausgezeichnete Tips . . ."

Das Klingeln des Telefons unterbricht ihn. Jan Willem greift schnell zum Hörer.

„Ja? Ja, hier ist Kriminalkommissar Plas!" sagt er dreist und zwinkert dem Kriminalbeamten zu. „Ja? Genau wie ich dachte! Kommen Sie sofort hierher. Sie wissen ja, wohin."

Noch ehe der etwas erstaunte Kom-

Fortsetzung auf Seite 136

CD 9 - ein entscheidender Fortschritt in der Frauenhygiene!

Die Forschung der Camelia-Werke hat eines der schwierigsten Probleme der Frauenhygiene gelöst. Nach jahrelangen Versuchen wurde im Camelia-Forschungsinstitut ein neues, geruchbindendes Desodorans für Camelia entwickelt: CD9. Von anerkannten Wissenschaftlern führender Universitäten wurde dieser neue biologische Wirkstoff CD 9 sorgfältig geprüft und hervorragend begutachtet. CD 9 ist ein organisches Präparat, dessen Anwendung für Camelia im In- und Ausland patentiert ist. Erstmals in der Welt bietet Ihnen Camelia mit CD 9 diesen wichtigen Vorzug.

2-55

Sichere Frische für jede Frau. Im Beruf, in Gesellschaft und zu Hause ist Camelia mit CD 9 eine unentbehrliche Hilfe, denn CD 9 wirkt für mehrere Stunden völlig geruchbindend. Immer frisch ... immer gepflegt zu sein, dieser Wunsch jeder Frau ist Wirklichkeit geworden durch die naturgemäße Camelia-Hygiene.

Camelia +

jetzt mit dem neuen hygienischen CD 9-Desodorans

Camelia-Rekord	DM 1,10
Camelia-Junior	DM -,90
Camelia-Perfekta	DM 1,35

Erhalten Sie immer die echte Camelia mit CD 9, wenn Sie Camelia verlangen? Darauf sollten Sie aber stets achten.

ANRUF UM 12

Fortsetzung von Seite 134

missar und die noch erstauntere Andrée eine Frage stellen können, klingelt es an der Wohnungstür.

„Meine Herren, jetzt kommt der Einbrecher aus der Vijzelgracht!" sagt Jan Willem feierlich.

Einen Augenblick später erscheint der Besucher im Zimmer. Es ist ein langer, etwas nonchalant gekleideter junger Mann mit einem asketischen Gesicht, in dem zwei große, leidenschaftliche Augen brennen. Es sind die Augen eines Fanatikers. Als er die Kriminalbeamten erblickt, weicht er erschrocken zurück, aber es ist bereits zu spät. Mit einem Sprung steht einer der Beamten an der Tür.

„Darf ich die Herren bekannt machen", sagt Jan Willem ruhig. „Dies ist Herr Robert Steen, der Mörder aus der Kalverstraat!"

Andrée und Jan Willem sind wieder allein. Der überraschte Robert Steen hat ein volles Geständnis abgelegt, und die Beamten haben mit ihrem Gefangenen Andrées Wohnung verlassen. Die Detektivin Andrée de la Ville hat einen ihrer erstaunlichen Erfolge errungen.

„Jan Willem", sagt Andrée mit vor Aufregung zitternder Stimme, „wie hast du in drei Teufels Namen dieses Kunststück fertiggebracht?"

„Ganz einfach", sagt Jan Willem bescheiden. „Du weißt doch, nur ein wenig Psycholo..." Er sieht den bösen Blick in ihren Augen und spricht das verhaßte Wort „Psychologie" lieber nicht aus. „Sag mal, fiel dir nicht gleich auf, daß jemand bei einem Einbruch sich an einen Privatdetektiv wendet und nicht an die Polizei?"

„Nein. Ich war natürlich erfreut über den Auftrag."

„Aber mir fiel es auf. Na ja, ich bin eben auch kein Detektiv. Und daß er fragt, wie spät es ist? Um deine Aufmerksamkeit gleich auf die genaue Uhrzeit zu lenken, auf den Zeitpunkt des Mordes! Und als du zu ihm kamst, sprach er auch gleich wieder über die Uhrzeit. Irgendwie mußten diese Zeiten für ihn sehr wichtig sein."

„Das Alibi . . ."

„Genau! Das Alibi! Wir sprachen über dein Alibi, aber es war mir sofort klar, daß dies gleichzeitig auch ein wunderbares Alibi für Robert Steen war. Und auch Robert Steen hatte ein Motiv, auch er hatte einen Grund, Pieter Pol zu ermorden."

„Einen Grund, um Pieter zu ermorden? Ach ja, Pieter Pol hat ihn ja

SMD 62 201

blütenfrisch
den ganzen Tag

Natürliche Frische und zarter Duft, ein Fluidum der Reinheit. So wirkt desmanol. Morgens ein Hauch – das genügt, um gepflegt und sicher zu sein, sicher vor lästiger Transpiration, vor störendem Körpergeruch. Mit desmanol – blütenfrisch den ganzen Tag!

desmanol

Freuen Sie sich auf die sommerliche Schuhmode, freuen Sie sich auf die neuen RHEINBERGER-Modelle! Sie sind elegant, jugendlich und voller Phantasie. Beschwingte, aktuelle Formen, helle, sommerliche Farben und schmeichelnd-weiche, wertvolle Leder geben diesen Schuhen ihren Reiz, ihren Wert. Auch für die Sommer-Mode gilt: RHEINBERGER-Schuhe zum Verlieben!

Rheinberger

Gute Fachgeschäfte nennt Ihnen gern EDUARD RHEINBERGER A.G., Pirmasens/Pfalz

kürzlich heftig kritisiert ..."

„Kritisiert? Erledigt hat er ihn! Heruntergemacht nach Strich und Faden! Lächerlich hat er ihn gemacht — er hat ihn als Künstler völlig unmöglich gemacht! Womit ich nicht sagen will, daß Robert Steen je ein richtiger Künstler gewesen ist ..."

„Aber wie kann Robert Steen es getan haben? Wenn er mich doch um zwölf aus seinem Hause anrief?"

„Wer sagt dir, daß er dich aus seinem Hause anrief? Er kann dich genauso gut aus irgendeinem Café in der Kalverstraat angerufen haben."

„Aber wie konnte er dann wissen, daß man bei ihm eingebrochen hatte?"

Sehr einfach: weil er den sogenannten Einbruch vorher selbst inszeniert hatte. Er wollte das Alibi bekommen, begreifst du? Ich muß schon sagen: eine genial ausgedachte und kaltblütig ausgeführte Tat! Er weiß genau, daß sein verhaßter Gegner jeden Mittag gegen zwölf auf der Kalverstraat bummelt. Schießt ihn mir nichts, dir nichts von hinten tot und mischt sich unter die Menge. Geht dann in ein Café, um dich anzurufen, eilt nach Hause ..."

„Aber er konnte doch nicht wissen, daß ich zu Hause sein würde! Und davon hing doch das ganze Alibi ab!"

„Doch, das wußte er. Er hat dich ja kurz vor zwölf, vor dem Mord, schon einmal angerufen, um sicherzugehen, daß du auch da warst."

„Ach ja! Der geheimnisvolle Anruf, bei dem sich niemand meldete! Jan Willem, das alles war aber doch noch kein Beweis."

„Nein, das war auch mir klar. Erinnerst du dich, daß es heute morgen etwas geregnet hat? Ich dachte mir nun: Er hat natürlich seinen Regenmantel angehabt und hat den Schuß aus der Tasche des Regenmantels abgefeuert. Und du hattest ja bei ihm einen Regenmantel gesehen, der über einem Stuhl lag. Wahrscheinlich hatte er ihn gerade ausgezogen."

„Ja ... das ist sehr gut möglich ..."

„Es war die einzige Möglichkeit, ihn zu überführen. Ich teilte in deinem Namen der Polizei mit, was ich in Erfahrung gebracht hatte. Ich bat Robert Steen — ebenfalls in deinem Namen — unter einem Vorwand, hierher zu kommen. Er hatte kaum sein Haus verlassen, als ein Kriminalbeamter sich schon Zugang zu seiner Wohnung verschaffte ..."

„Also, das hat Kriminalkommissar Plas auf eigene Verantwortung unternommen."

„Ja. Denn er darf ja eigentlich keine Haussuchung ohne Befehl eines Staatsanwaltes vornehmen. Aber dein Name ist bei der Polizei schon so gut bekannt, daß Plas sich von mir von der Notwendigkeit des Schrittes überzeugen ließ. Einer seiner Beamten verschaffte sich also Zugang zu Robert Steens Wohnung und sah sich den Regenmantel einmal näher an. Wie verabredet, rief er uns hier sofort an. Es war genau, wie ich vermutete — die rechte Tasche war von innen versengt und hatte ein Schußloch ..."

„Jan Willem!" ruft Andrée begeistert, „du bist ein ..."

„Wenn du jetzt Detektiv sagst, ist es aus zwischen uns", erklärt Jan Willem beleidigt.

ENDE

Ba 7/62

Brisa

Jeden Morgen etwas Brisa im Haar verteilen ... und Sie werden sehen: Ihr Haar ist wie verwandelt! Es hat wieder Schwung, es ist schmiegsam bis in die Haarspitzen. Spielend läßt sich's jederzeit zur schönsten Frisur legen. Ja, Brisa - genau auf Ihr Haar abgestimmt - gibt der Frisur Haltbarkeit und natürlichen Schwung.

bringt eine Frisiercreme nur für »SIE«

neuen Schwung in Ihr Haar

Brisa FRISIERCREME

Mit Brisa frisiert sehen Sie reizend aus

Gepflegter TEINT – größere CHANCEN!

Wer gut aussieht, hat es leichter im Leben. Die Krönung guten Aussehens aber ist immer reiner und gesunder Teint. Wie Sie dazu kommen, ohne sonderlichen Zeitaufwand und „großes Geld"? Treiben Sie Natur-Kosmetik mit

Aok Waschcreme
(Seesand-Mandelkleie in der Tube)

Aok Waschcreme, statt Seife benutzt, wäscht Teintmängel einfach fort, wird auch von „Seifenempfindlichen" gut vertragen. Gleichzeitige sanfte Massage wirkt funktionsaktivierend, erfrischt, belebt und belohnt Sie mit nie gekanntem Wohlgefühl. Und Aok Fettcreme mit köstlichem Mandelöl vollendet, was Aok Waschcreme Ihnen schenkt: Reinen Teint, schöne Hände

Schönheits-Gutschein Nr. F 262
für eine 5-Tage-Gratiskur mit Aok Waschcreme. Mit Adresse und 30 Pfennig für Versandspesen bitte einsenden (oder Nr. angeben) an Aok Exterikultur, Bad Münster a/Stein.

Aok NATUR-KOSMETIK
natürlich und deshalb gut

Diabetiker!

Unverbindlich und kostenlos senden wir Ihnen auf Anforderung

DER DIABETIKER

Monatszeitschrift für Zuckerkranke
28 Seiten, DIN A 4, 1mal monatl. 1,— DM.

Diabetes-Fachärzte bieten Ihnen in DER DIABETIKER:

Neueste Forschungsergebnisse, fortschreitende Lebenserleichterung, Schutz vor veralteten Behandlungsmethoden, Diätetische Ratschläge, Aufklärung über unlautere Propaganda, u. a. m.

VERLAG KIRCHHEIM & CO. G.M.B.H.
MAINZ / RHEIN

Wo fehlt eine?
Bei uns alle Schreibmaschinen. Preise stark herabgesetzt für Vorführmaschinen. - Kein Risiko, da Umtauschrecht - Kleine Raten. Fordern Sie Gratiskatalog P 20
NÖTHEL GM Deutschlands großes BH Büromaschinenhaus
Göttingen, Weender Straße 11

Wertvolle Bücher – Romane der Weltliteratur, zeitgenöss. Romane, Reisebücher, Bildbände usw. – zu stark ermäß. Preisen bietet unser Katalog. Fordern Sie ihn unverbindl. an von d
RHENANIA-Buchhandlung
Abt. B45 Nord-Süd, FS, Koblenz, Görresplatz 7

KLEINBÜRO PRIVATSEKRETÄR

in Anrichtform, dem man nicht ansieht, „daß es eins ist!" Ein Griff genügt! Fordern Sie Prosp.
A. Paulisch, Abt. FS
– Bad Schwartau –

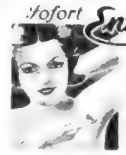
Heu-Schnupfen
Schnell hilft die neue rein biologische SCHNUPFENKUR
TAX-Schnupfen-Pastillen DM 4,20
TAX-Nasencreme DM 3,85 i. nApoth.
tax®

Wo ein Baby erwartet wird,
lohnt es sich, meinen großen Farbkatalog für Babyausstattungen kostenlos anzufordern. URSULA ULLRICH, Abt. 2, Erlangen-Buckenhof

Nähen Sie selbst
dann fordern Sie noch heute kostenlos und unverbindlich Stoffmuster und Preislisten an.
H. STRACHOWITZ · Abt. 2/R
BUCHLOE/SCHWABEN
Deutschlands größtes Reste-Versandhaus

Jetzt ohne Anzahlung ein
BLUM-Fertighaus
Abt. 95, Kassel-Ha.

Versandhaus **Wolff**
Neuer Katalog!
Garten-u. Campingkleid aus Bw., blau o. rosa. Gr. 36-46 **19,80**
Große Auswahl an preiswerten und schicken Modellen in bester Qualität. Farbigen Katalog sofort anfordern! Auch Teilzahlung!
Versandhaus **wolff**
Abt. 464 · Berlin SW 11 · Postf. 58
Bestellergruppen fordern Sonderbedingungen an.



Sofort **Enthaart** durch **Exhaarsin**
jetzt wieder das weltberühmte, seit 20 Jahren unerreichte Orig.-Präp. m. neuest wurzelversieg. Dauerwirkg. Spurlose Totalbeseitg. v. **Damenbart,** häßlichen Bein- u. Körperhaaren (Achselhaarwuchs mit schweißmindernder Wirkung). Patentamtl. gesch. Höchste internat. Auszeichn. u. Goldmed. London. Fachärztl. erprobt! Hunderttausende Exhaarsin-Verbraucher (auch Herren) notar. begl. Dankschr. üb. Dauererfolge. Völlig unschädl. von erfrisch. Geruch. Pk. 4.00, extra stark 4.75 Dopp.-Pk. 7.00, extra st. 7.75 u. Porto. Illustr. Prosp. m. Spezial-Beratg. gratis! Herstellg. durch uns. Dr. chem. Vorsicht vor Nachahmg. Nur echt vom
Hygiena-Institut E 14, Berlin W 15

„IGLO"
WINDSCHUTZ
FALTBARE LAUBE!
PLASTIK wetterfest, farbig
Ideal für AUTOKOFFER, Garten, Terrasse, Strand
Farbprospekt kostenlos!
ab 150,-

DAUB & SOHN Abt. 17 2 HAMBURG 22

Wenn die ersten Zähnchen kommen dann
DENTINOX
Erhältlich in Apotheken und Drogerien

Von Haus zu Haus

Unser Kleinanzeigenmarkt für Sie

Heiraten

Darf ich Sie in meine schöne Heimat nach Schweden heimholen? Wollen Sie zu mir kommen und mich nach einer großen Enttäuschung wieder an echte Liebe und Treue glauben lassen? Ich bin 35/184, Direktor in bester Position mit sehr hohem Einkommen, Vermögen, Wagen, eigener Wohnung usw. und lege deshalb keinen Wert auf äußeren Reichtum, sondern suche eine natürliche, liebevolle und anschmiegsame Lebensgefährtin mit viel Herz, die ich lieben und verwöhnen darf, und die mir frauliche Liebe und Zärtlichkeit schenkt. Reisen und Segeln, Autofahrten und viele schöne Stunden möchte ich mit Ihnen gemeinsam erleben. Auch Kinder habe ich sehr gern und möchte gern ein verstehender und treusorgender Vati sein (nicht Bedingung). Darf ich wohl auf eine Antwort hoffen? Nähere Auskunft unter G/108 570 erteilt Altmann GmbH, Hamburg 22.

Glücklich sind Tausende evangelischer Menschen, die sich in den letzten fünfzehn Jahren durch uns gefunden haben. Gratisschriften diskret verschlossen ohne Absender. Deutschlands größte evangelische Eheanbahnung **„Die Weg-Gemeinschaft" Detmold (Lippe), Postfach 224/FS.**

DEUTSCHE BRÄUTE GESUCHT in aller Welt! Hunderte von Ehewünschen aus USA, Deutschland, Schweiz: Herren jeden Standes und Alters. Probeliste diskret / unverbindlich gegen Freikuvert. Keine Vermittlergebühren! AMERIKA-BÜRO, 148 665, Starnberg.

Ehewunsch. Wollen wir zusammen das Glück - erobern? Bin Ingenieur, 25 Jahre, ledig und herzenseinsam, ohne materielle Wünsche, denn gutes Einkommen und Wagen sind vorhanden. Näh. 1167, Inst. Horst BAUR, Post üb. Stuttgart-S, Weissenburgstr. 3 A.

● **Heiratsuchende** ● „Ehepartnerwunschkarten mit Foto", originalgetreu! Institut Walter Polzin, 77730 Villingen, Postfach 300.

Dr. Biologe, 28 Jahre, Erbe eines pharmaz. Betriebes, 1,82 groß, ledig, wünscht Heirat durch **Frau Dorothea Romba,** Duisburg, Mercatorstraße 114 Ruf 2 03 40.

Nur katholische Ehen durch den seit 40 Jahr. erfolgreichen Neuland-Bund Josef Bösl, 8, München-Pasing. **Prospekt kostenlos.**

Einsam? Fordern Sie gratis das 50seitige bilderte Angebot von Deutschlands größtem Institut für Ehevermittlung mit demgrößten Klientenkreis – somit der größten Partnerauswahl! Versand in verschlossenem Umschlag ohne Absender. ALTMANN GmbH., Abt. S 46, Hamburg 22.

Briefwechsel

Brieffreundschaften vermittelt im In- und Ausland Rudolf Kunau, Göttingen, Fach 748/C. Prospekt und Photoliste kostenlos!

Fräulein (33) sucht Briefwechsel mit gebildetem Herrn. Zuschriften erbeten unter M 156 FÜR SIE, Hamburg 39.

Tiermarkt

Mochten Sie **Ferien** in **Oberbayern** m. **hauswirtschaftl. Ausbildung?** Tennis, Reiten, Segeln, Skilaufen, Ausflüge, Kosmetik, Gymnastik. „Haus Kampenblick", Aschau, Chiemgau

München, Töchterheim Elpa, Frau Else **Passavant,** Franz-Josef-Str. 23. — Haushalt, Allgemeinbildung, Gesellschaft, Sport, Intern — extern. Prospekt.

Reisen und Erholung

Ideale Landerholung: Reitpferde, Schwimmbad, Sauna, großer Garten. Reitkurse. Hotel Schloß Sindlingen bei Herrenberg/Württ.

Ferienwohnung (Zandvoort - Nordsee/Holland) komplett eingerichtet mit Gas und Licht, Küche, großes Wohnzimmer, 2 kleine Schlafzimmer für 5 Personen, sowie Dusche, WC und Parkplatz, 8 Minuten vom Strand entfernt, **ab sofort zu vermieten.** Preise pro Woche: Mai und Oktober hfl. 125,–, Juni und September hfl. 150,–, Juli—August hfl. 200,–. Zuschriften erbeten unter R 161, FÜR SIE, Hamburg 39.

Im Hohenloher Land (Nordwurttemberg) **ruhige Ferienwohnung,** abgeschlossenes Einzimmer - Appartement mit Komfort für DM 25,— pro Woche zu vermieten. Rückfragen unter N 157 FÜR SIE, Hamburg 39.

Reisebegleiterin von seriösem Geschäftsmann Pfingsten bis Ende Juni — Italien, Südfrankreich ges. Zuschriften erbeten unter S 162 FÜR SIE, Hamburg 39.

Kosmetische Kliniken

Operative und konservative **Kosmetik.** Privatklinik, Stuttgart-W., Obere Paulusstr. 70, Tel.: 6 87 95, Leitender Arzt: Facharzt Dr. Limberger.

Kosmetische Operationen, Klinik Werdenfels, Garmisch. Freiprospekt S.

Empfehlungen

Preisgünstige Batterie - Transitor - Tonbandkoffer für Tonjäger, Campingfreunde und Reporter ab DM 199. . Verlangen Sie Angebot „Tonbandgeräte"! RADIO-RIM, 8 München 15, Baverstr. 25.

2 Kilo Stoffe DM 30,—, vollverwendbare Fabrikreste für mehrere Kostume, Kleider, Blusen, Röcke, Hosen. Bei Angabe der Farbwünsche Bemusterung portofrei zur Ansicht. Wilh. Lenz, 29/6, Wuppertal-Elberfeld.

Baby - Ausstattungen komplett von der Windel bis zum Kinderbett. Gratis-Katalog Karola Hermann, Frankfurt (Main) 16, Postfach 16007 (N).

Oberhemdenreparatur! Neue Kragen. Neue Manschetten, o. Stoffzugabe, schnell u. preiswert. Preisliste anfordern. E. HASSELBACH, Hann. Munden, Burgstraße

Herrliche Sonnenbräune durch Dionor Tropenöl. Gratisprospekt von Dionor-Kosmetik, 8919 Schondorf, Postfach 33

Elegante Kinderwagen, Qualitäts - Babywäsche. Direktkauf Ihr Vorteil. Farbiger Gratiskatalog S. Kinderwagenfabrik Ellermann, Philippsburg/Bd.

Schafwoll - Vorleger, 60/120 cm, DM 25,90. Alle Farben und Größen. Nachnahme. Rückgaberecht. Handweberei Aichwalder Göggingen 121 Augsburg.

Tischtennis - Tische ab Fabrik, enorm preiswert. Gratiskatalog anfordern! Max Bahr, Abt. 45, Hamburg-Bramfeld.

Aparte Damenwäsche liefert preiswert LANGFELD, 6 Frankfurt Main, Schließf. 13305. Liste gratis!

Unterricht

Arzthelferin, der ideale Frauenberuf! Sehr gute Berufsaussichten. Nächste Halbjahres- u. Jahreslehrgänge beginnen Anfang Oktober in Essen, Stuttgart, Karlsruhe, Hannover. Nach bestandener Abschlußprüfung sofortige Anstellungsmöglichkeiten. Interessanten Freiprospekt nur durch das Lehrinstitut für naturmännisch-prakt. Arzthelferinnen Dr. med. Glaeser, Essen, Ludgeriusstraße 13.

Lernt Sprachen! Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Russisch — Freiprospekt durch ROGGI (6903), Neckargemünd, Abt. 3.

An die Frauenzeitschrift FÜR SIE, Abteilung „Kleinanzeigen", Hamburg 39, Poßmoorweg 1

Ich bitte Sie, den nachstehenden Text in der nächsterreichbaren Ausgabe zu veröffentlichen:

.....

.....

.....

.....

Name: .....

Ort: ..... Straße: .....

Den Rechnungsbetrag in Höhe von DM ..... habe ich auf Ihr Postscheckkonto Hamburg 285 71 (Jahreszeiten-Verlag GmbH., Stichwort „Von Haus zu Haus") überwiesen.

Unsere Lesezirkelleser bitten wir, den Vordruck abzuschreiben.

Für private Heirats- und Briefwechselanzeigen berechnen wir pro Wort DM 1,20 (das fettgedruckte Anfangswort wird doppelt berechnet). Die Chiffre-Gebühr beträgt DM 1,— und kann höchstens 3 Wörter umfassen. Das Chiffre-Geheimnis wird unter allen Umständen gewahrt. Die Zuschriften gehen direkt an die uns bekannte Anschrift.

Kleinanzeigen können von uns nur dann veröffentlicht werden, wenn der entsprechende Rechnungsbetrag im voraus an uns überwiesen wurde.

Junge Damen verleben in frisch-fröhl. Gemeinschaft in der bekannten Privatlehranstalt Dr. Nitsch, Bad Harzburg, ein wunderschönes Halbjahr. „Kaufm. - praktische Arzthilfe" u. „Fremdsprachliche Korrespondentin". Englisch / Französisch / Spanisch. Halbjahres- und Jahreskurse mit amtlicher Abschlußprüfung, auch Vorbereitung auf Dolmetscherprüfung. Interessante Frauenberufe. Sehr gute Berufsaussichten. Wohnheim. Ausbildungsbeihilfen. Freiprospekt FS.

Nebenberufliche Ausbildung zum Techniker und Ingenieur mit der Möglichkeit des staatlichen Ingenieurabschlusses in den Fachrichtungen: Maschinenbau, Bautechnik, Elektrotechnik, Heizung / Lüftung. Weitere Berufsziele: Betriebswirt, Bilanzbuchhalter, Werbefachmann, Grafiker, Techn. Zeichner, Innenarchitekt, Architekt, Schriftsteller und Schriftleiter. Studienpläne mit Berufshandbuch kostenlos. STUDIENGEMEINSCHAFT, DARMSTADT. Abt. F 10.

Wer will Sprachen lernen? Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch oder Portugiesisch daheim im persönlichen Fernunterricht mit ständiger Kontrolle des zunehmenden Könnens bis zum Abschlußzeugnis. Es lohnt sich, den kostenlosen Prospekt anzufordern. **Zickerts F. S. Sprachkurse,** München 55 (Großhadern).

Revolution! In 3 Wochen Zehnfinger blind, Steno 150 Silben 5 Wochen! Eilschrift! Stenotypist., Sekretärin usw. Bürofächer-Umschulung. Freikatalog „Reform - Schnellmethode"! Dr. Kuhr's Fernlehrinstitut, Heidelberg, Fach 7.

Kosmetische Berufsausbildung in Halbjahreskursen; vom Deutschen Fachverband anerkannt. Frau Friedl Groh, München, Neuhauserstr. 24.

Helfen Sie Ihrem Mann! Übernehmen Sie seine Buchführung. Persönliche Betreuung durch HD-Fernkurse H., München 55, Postfach 101.

Was ist Fern-Unterricht? Die Erfolge beweisen es: die bequemste und wirksamste Methode der Erwachsenen - Fortbildung, die Hunderttausende beruflich vorangebracht hat. Sie lernen in Ruhe zu Hause nach leichtfaßlichem Lehrmaterial, unter persönlicher Anleitung. Volksschule genügt - Aufgabenkorrektur per Post — Abschlußzeugnis. 97 verschiedene Kurse: Abitur / Mittl. Reife, Deutsch, Rechnen, Schriftverk., Sekretärin, Steno Masch. - Schreiben, Meisterprüfung, Bautechn., Kfz-Techn., Elektro-Techn., Industriekfm., Buchhalter, Geschäftsführer, Betriebswirt, Fremdsprachen usw. Verlangen Sie sofort den 232seitigen Berufs- und Studienhelfer von Deutschlands größter Fernschule, **Hamburger Fern-Lehrinstitut, Abt. 44 DP, Hamburg-Ra.**

Sekretärinnen-Studio Baden-Baden, Mitglied der Sekretärinnen-Akademie BDS — Internationale Berufsfachschule — Ganzjährig — Drei-Wochen-Ferienkurse — Viertel-, halb-, einjährige Ausbildung zur geprüften Sekretärin BDS mit Paß und Diplom.

Betriebswirtschaft — ein aussichtsreiches, nebenberufliches Studium. Vorbereitung auf Führungsaufgaben in der Wirtschaft. Weitere kaufmännische Lehrziele: Bilanzbuchhalter, Werbefachmann, Kostenrechner, Technischer Kaufmann. Berufshandbuch und Studienpläne kostenlos. Studiengemeinschaft (Abt. F 10), Darmstadt.

Fremdsprachen - Institut MAWRIZKI, Staatl. anerk. Sprachen- und Dolmetscherschule. Englisch, Französisch, Spanisch, Russisch, Deutsch für Ausländer. Abschlußprüfung Wirtschaftskorrespondent, Übersetzer, Dolmetscher. HEIDELBERG, Wilhelm-Blum-Str. 12/14.

Abitur / Mittlere Reife Die leichtfaßliche, individuelle Vorbereitung auf die staatlichen Prüfungen durch Fern-Unterricht — zu Hause, in Ihrer Freizeit! Ferner 95 kaufm. u. techn. Berufsziele: Buchführung, Deutsch, Rechnen, Schriftverk., Sekretärin, Steno/Masch. - Schreiben, Groß- u. Einzelhandel, Werbung u. Verk., Betriebswirt, Handlungsgeh.- u. Meisterprüfungen, Radio- und Fernseh-, Elektro- u. Chemotechniker, Fremdsprachen usw. Verlangen Sie gleich per Postkarte den 232-seit. KOSTENLOSEN Berufs- und Studienhelfer von Deutschlands größter Fernschule, **Hamburger Fern-Lehrinstitut, Abt. 44 DR, Hamburg-Ra.**

Steno auf leichte Art (24 Tage perfekt). Fernschnellkurs des früh. europ. Meisterschreibers 7 Tage Probelernen umsonst, auch Eilschrift (200 Silben). Privatschule Schröder, Wickede/Ruhr.

„So, jetzt klemmt die Tür bestimmt nicht mehr."

Arzthelferin mit Diplom. Halbjährige Berufsfachlehrgänge für kaufmänn. - praktische Arzthelferinnen. Kursbeginn jeweils Oktober und April. Modernes Wohnheim. Ausbildungs-Beihilfen. Fordern Sie Freiprospekt 2 Z. Priv. Lehrinstitut Dr. med. Buchholz, Univ.-Stadt Freiburg (Schwarzw.). Starkenstraße 36.

An alle Stenotypistinnen: Sekretärinnenkurse im In- und Ausland, 2 und 3 Wochen mit Vollpension ab DM 279,—. Berufsfortbildungswerk des DGB, Abtlg. Internatslehrgänge, Düsseldorf, Mintropstraße 19.

Modezeichnen u. alle and. Gebiete d. Freihandzeichnens, wie Karik., Porträt, Akt, Rekl. usw., lernen Sie leicht u. schnell durch uns. bew. Fernunterr. Bitte, fordern Sie noch heute illustrierten Freiprosp. FS an. **Fern-akademie Karlsruhe.**

Frauenberufe: Kaufm.-prakt. Arzthelferin, Auslandskorrespondentin, Sekretärin. ½ oder 1 Jahr, Kursbeginn: 1. Oktober 1962. Freiprosp. Privatschule Dr. Jungbecker, Düsseldorf, Kronprinzenstr. 80—84.

Lerne daheim! Sekretärin - Fernlehrgang. Prospekt frei. Breunig's Lehrinstitut, Abt. 17/F, Göttingen.

Lerne daheim! Umschulung in aussichtsreiche Berufe: Buchhalter(in), Lohnbuchhalter(in), Bilanzbuchhalter(in), Steuerhelfer(in), Stenotypist(in), Korrespondent(in), Werbefachmann und andere. Aufstieg durch unsere bekannte Fernschulung mit wichtigen Abschlußzeugnissen. 100seitiger Katalog frei. Breunig's Lehrinstitut. Abt. 17/U. Göttingen.

Lerne daheim! Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch. Prospekt frei! Breunig's Lehrinstitut, Abt. 17, Göttingen.

Lerne daheim! Steno-Maschinenschreiben. Prospekt frei! Breunig's Lehrinstitut, Abt. 17/S, Göttingen.

Lerne daheim! Deutsch - Fernlehrgang. Ziel: „Richtiges Deutsch — guter Stil". Prospekt frei. Breunig's Lehrinstitut, Abt. 17/D, Göttingen.

Lerne daheim! Buchführung und Bilanz. Prospekt frei. Breunig's Lehrinstitut, Abt. 17/B. Göttingen.

Stenografie in fünf Wochen! Anfangs-Fernkurse / Fortbildung / Eilschrift. Freiprospekt anfordern, Fernsteno Verlag, (16) Offenbach / Main. Postfach 272/F.

Jersey - Kleider - Reste, doppelt gestrickt, fehlerfreie Kleidercoupons, modernste Farben und Jacquardmuster, 3 Pfund ausreichend für ca. 2 Kleider. Gesamtpreis **DM 23,45** u. Porto. Rückgaberecht. Nachnahme. Bornstein, Immenstadt/Allgäu, Abt. A. Restepreisliste kostenlos.

Geschäftsmann, 50er, sucht für solventes sicheres lukratives Unternehmen alleinstehende Teilhaberin gegen volle Sicherstellung unter 8000/5, FÜR SIE, Hamburg 39.

Erröten, Unsicherheit, Hemmungen, Angst, **Kontaktschwierigkeiten?** Dann — **Leon - Hardt** - Methode. Tausende von Empfehlungen! Prospekt **nur** v. Verfasser **selbst.** Leon Hardt, Abt. S, München 13, Schließf. 130.

Horoskope, Heiratsaussicht, Ehe-, Partnervergleich. Nichteintreffen Honorar zurück. Paul Propfe, Frankfurt/M., Butzbacher Straße 52. 38-jährige Erfahrungen.

Erwarten Sie ein Baby? — Dann lohnt es sich, den neuesten Farbkatalog für Baby-Ausstattungen kostenl. anzufordern. Baby-Walz, Abt. 76, Bad Waldsee.

Ins Ausland? Möglichkeiten in USA und 26 anderen Ländern! Fordern Sie unser „Wann? Wohin? Wie?-Programm" gratis, portofrei von International Contacts Abt. FS 3, Hamburg 36.

Studio Boloni, Düsseldorf, Wilhelmplatz. Mannequin-Studio Lady School / Getrennte Ferienkurse / Freiprospekte.

Nebenverdienst! Fordern Sie Prospekt über das Buch „Verdienen Sie bis 120 DM wöchentlich zu Hause" v. (Rückp.) Heiseco 17, Heide i. Holst.

Neu! Hypnotisieren, schnell und leicht mit „Garantie" erlernbar! Verblüffende Erfolge! Freiprospekt anfordern: A. Ulrich, Abt. 14, Regen/Bay.

Horoskope. Nichteintreffen Honorar zurück. Prospekt frei. A. Imiela, geprüfter Astrologe, Niedermarsberg/W., Postfach A 129.

Oberbetten, fertig gefüllt. 124 - 180 cm, DM 28,80. Bett.-Ausst. billig. Betten - Müller, Abt. 73, Marktredwitz (Bayern).

Unsichtbare Haarprothesen für Damen und Herren. Prospekte durch Haarbrehmer, Bremen, Gerhardstr. 2.

Patente, Ideenverwertung. Soforthilfe, Freiprospekt F. Patentunion, Frankfurt/M., Textorstraße 110.

Erröten, Schüchternheit, Angstgefühle usw. schnell beseitigt! Gratisprospekt: A. Ulrich, Abteilung E 14, Regen (Bayern).

Nebenverdienst, leicht, bestbezahlt, Fach 43, Wittlich/Rhl.

---

10 Wochenraten
2 prächtige Buntkataloge 360 Seiten — informieren Sie über alles, was Ihre Familie benötigt!
für **Sammelbesteller**
Baur ECHTE QUALITÄT
Vom GROSSVERSANDHAUS FRIEDRICH BAUR GMBH ABT. 42 N BURGKUNSTADT kostenlos und unverbindlich

---

EINE SCHÖNE NASE
IST LEICHT ZU ERHALTEN
Der französische Nasenausrichter (Patent ges. gesch.) verändert rasch, leicht und endgültig, OHNE SCHMERZEN, jede unschöne Nase. Wird nur während der Nacht benützt. Prospekt auf Wunsch kostenlos. Schreiben Sie an: **RECTIFICATEUR NICE-NOSE N° 10** ANNEMASSE (Frankreich)

DER SCHLÜSSEL
für Ihre Reisepläne sind unsere Bücher „Reisen in Deutschland". Noch heute sollten Sie sich unverbindlich unseren illustrierten Prospekt anfordern.
VERLAG ERWIN JAEGER
Darmstadt, Holzhofallee 38

Der heitere Romanschlager
Howard Shaw
Das Verbrechen des Giovanni Venturi
Die geistreich-heitere Geschichte eines pfiffigen römischen Gastwirtes. Leinen DM 14,80. Bestellen Sie bitte bei der
RHENANIA BUCHHANDLUNG
Abt Nord-Süd B 46 Koblenz · Görresplatz 7

Endlich unsinkbar

und sofort sicher schwimmen ist der Wunsch aller. Am Badestrand tragen Sie garant. unsichtbar, die Körperform nicht beeinflussend, die Schwimmunterlage **„Schwimmkerl"** DBP., mit Goldmedaille und Diplom ausgezeichnet, unter Ihrem Badeanzug und -hose, millimeterdünn, auf Taille, aus Wäscheseide, **kein besonderer Badeanzug notwendig.** Keine Nichtschwimmer und unsicheren Schwimmer mehr. Damen und Herren DM 19,—, Übergr. ab 95 cm Tw. DM 2,50 mehr, Kinder DM 16,50 geg. Nachn. Rückg. innerhalb 8 Tg. **Taillenw. angeb.** Verl. Sie kostenl. Schrift **„Sofort sicher schwimmen".**
Schwimmkerl-Geier, Abt. 66, Nürnberg, Marktgrafenstr. 6, Tel. 4 00 06

Immer wieder

werden Sie ihn lesen — den kostenlosen berühmten Photohelfer von der Welt größtem Photohaus. Er enthält wertvolle Ratschläge, herrliche Bilder und all die guten schönen Markenkameras, die PHOTO-PORST mit 1/5 Anzahlung, Rest in 10 leichten Monatsraten bietet. Ein Postkärtchen genügt.
DER PHOTO-PORST Abt. 2 Nürnberg

---

müde Füsse kenne ich nicht!
Ist Ihnen so manche frohe Stunde versagt, weil Ihre Füsse nicht mehr mitmachen? Schade! Tausenden ging es genauso, bis sie hörten: „Efasit - die Füsse machen wieder mit!" Ein himmlisch wohltuendes Efasit-Fussbad und danach Efasit-Fussbalsam, schon sind die müden Füsse wieder munter. Versuchen Sie es! Jedes gute Fachgeschäft empfiehlt Efasit. Sie werden staunen, wie auch Ihre Füsse sich bessern, wie beschwingt Sie wieder durchs Leben gehen. Denn Efasit erfrischt nicht bloß, es stärkt und hilft, schenkt allen gesünderen Füsse.
Efasit-Fusspflege gibt Wohlbefinden.
Darum: Stets gut gelaunt, weil gut zu Fuss - mit
Efasit
Efasit-Fussbad · Efasit-Fusscreme
Efasit-Fusspuder · Efasit-Fussgeist
Efasit-Fussbalsam

Sensationelle Neuheiten in Teppichen,
Kibek Teppich Handelsmarke
Bettumrandung., Brücken, Läufern und Auslegeware von Wand zu Wand. Alle Preiskl. - Riesenauswahl.
Fordern Sie unverbindlich und kostenlos das neue Teppich - Spezial - Album mit großem Orientteil von
Teppich-Kibek Hausfach 41 Elmshorn

Sommersprossen?
Kein Problem mehr!
Dr. Druckrey's
DRULA BLEICHWACHS
mit dem Pigmentbleichstoff EPHELIDIN hilft sicher!
Es macht auch Sie glücklicher!
3.25 nur in Apotheken

Täglich 1mal... sonst DARMOL

Jeder Arzt bestätigt es,
wie wichtig und notwendig eine regelmäßige Verdauung ist; denn träger Stuhlgang kann mancherlei Beschwerden zur Folge haben. Man wird mißmutig, reizbar, arbeitsunlustig. Oft stellen sich Kopfschmerzen ein, die Haut neigt zu Unreinheiten, man nimmt zu. Auch Störungen des Stoffwechsels, Hämorrhoiden usw. sind häufig auf Verstopfung zurückzuführen.
Täglich einmal . . . das ist das mindeste! Dazu verhilft DARMOL zuverlässig und auf ganz milde Weise.

Das Besondere an DARMOL
Die kleinen DARMOL-Täfelchen sind nicht ohne Grund aus Schokolade; denn dieser rein pflanzliche, wohlschmeckende Wirkstoffträger sorgt für eine gleichmäßige Verteilung aller Wirkstoffe über die Darmwände.

DARMOL regt mild die Darmbewegung an, es fördert die natürliche Schleimbildung und erweicht den Darminhalt. So sorgt DARMOL für müheloses Abführen. Selbst bei hartnäckiger Verstopfung regelt DARMOL die Darmfunktionen auf natürliche Weise. Auch für Kinder ist DARMOL völlig unschädlich.

Darum der gute Rat: Nimm DARMOL, Du fühlst Dich wohl

NOT

MACHT ERFINDERISCH

„Man muß sich nur zu helfen wissen", meint unser Zeichner Berthold Daneke, „dann ist ja alles nur halb so schlimm."

„Natürlich, Attrappe. Wir schreiben heute eine Klassenarbeit!"

„Nein, ich habe hier keinen Jungen mit einem Fußball gesehen."

„Kinderchen, seht ihr den großen Vogel da oben?"

›Sie‹ meistert das Leben,
›Sie‹ setzt sich durch,
denn ›Ihr‹ Urteil ist sicher.
›Sie‹ wählt echtes Leder -
die echte Eleganz.

ECHTES LEDER

Verlangen Sie kostenlos beim Werberat der Deutschen Lederindustrie, Hamburg-Harburg, Vogelerstraße 44, das kleine Heft ›Leder und Lederpflege‹

„Wozu unterstellen?" So können wir pünktlich Feierabend machen!"

Kollegenbesuch.

„Was ich noch sagen wollte – hast du meine Hausschuhe nicht gesehen?"

„Belle noch mal, Otto! Vielleicht geht er dann weg!"

Va 813

drückt eines Tages die Masse des Blutes im Venensystem auf Ihre Beine und Füße, wenn Sie in Ihrem Beruf viel stehen und sitzen. Das kann nicht ausbleiben.
Denn viele unserer modernen Berufe sind leider wider die Natur. Es bleibt nicht beim Unbehagen und Zwang der „dicken Füße". Durchblutungsfehler bringen mancherlei Beschwerden: Müdigkeit, Verdrossenheit, Angstgefühl – aber auch Kopfschmerzen, Sodbrennen und oft schließlich Venenstörungen, Krampfadern, Knoten, offene Beine.

Wenn Sie viel stehen und sitzen, brauchen Sie

venyl®

DAS ROSSKASTANIEN

KREISLAUF

TONIKUM

schmeckt gut

...jeden Tag zwei Gläschen

Der Roßkastanien-Extrakt in VENYL gibt den Arterien lebendige Spannung. Er hält die Venen in guter Funktion. Ihr Blut strömt in jugendlicher Kraft durch Ihren Körper bis in die Verzweigungen, die feiner sind als ein Haar.
So kann es seine Lebenskraft in reicher Fülle an alle Organe herantragen. Sie spüren ein wundervoll freies Gefühl am Tag und eine angenehme natürliche Gelöstheit nach Ihrem Tagewerk.

Sie sind so jung oder so alt wie Ihr Gefäßsystem ...
Verjüngen Sie Arterien und Venen und Sie werden jünger sein als Ihre Jahre.

ARZNEIMITTELWERK FISCHER BÜHL (BADEN)

FISCHER

Ellocar herb
Die Duftnote unserer Zeit, voll Rasse und Temperament

Ellocar Eau de Cologne
Die Duftnote, die so viel sagt und hält

Exquisite Duftnoten aus dem Hause

Ellocar

FÜR Sie

erscheint alle 14 Tage dienstags im Jahreszeiten-Verlag GmbH. Verlag und Redaktion: Hamburg 39, Poßmoorweg 1, Telefon-Nr. 27 12 51. Fernschreiber Nr. 02 13214. Postscheckkonten: Hamburg Nr. 285 71 (Abonnements-Abteilung: Hamburg 1444 17)

Chefredakteur:
Heinz Scheibenpflug
Stellvertretender Chefredakteur:
Walter Weiland
Verantwortlich für die Texte:
Armin Gerwalt Müller
Verantwortlich für die Mode:
Helga Kulisz und Elfriede Sander
Redaktion: Carla Ott
Ingeborg Schwering
Huberta Wilke
Heidrun Gebhardt
Schlußredaktion: Camilla Anders
Handwerkliche Hausarbeiten: Gerhard Weber
Leserdienst: Erika Gundlach
Schnitte: Ursula Dreitzner
Herstellung: Harald Fedke
Anzeigen: Günter Frenz

Verlagsleiter:
Karl-Heinz Hiller

Preis des Einzelheftes: DM –,80. Abonnement durch die Post: monatlich DM 1,54 zuzüglich 6 Pf Zustellgebühr. Ausgabe mit Schnittmusterbogen: DM –,90. Postabonnement monatlich DM 1,64 zuzüglich 6 Pf Zustellgebühr. Bestellungen können bei sämtlichen Postanstalten, bei Buch- und Zeitschriftenhandlungen und direkt beim Verlag aufgegeben werden. Das Führen der Zeitschrift im Lesezirkel bedarf der schriftlichen Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. In Österreich verantwortlich: Hans G. Kramer, Wien 1, Freyung 6. Druck: Broschek & Co., Hamburg 36. Zur Zeit ist Anzeigenpreisliste Nr. 17 gültig. Anzeigen-Auslandsvertretungen: Schweiz: Exportwerbung AG., Kirchgasse 6, Zürich 1, Tel. 051/47 46 90; Frankreich: RIPSA, Representations Internationales de Publicité SA., 9, Faubourg Saint-Honoré, Paris; England: Albert Milhado Ltd., London SW 7, 140, Cromwell Road; Österreich: FÜR SIE-Büro Dr. S. Schömig, Wien 127, Schließfach 50. – Printed in Germany. – **Auslandspreise:** „FÜR SIE" erhält man in Belgien für bfr. 10.–, Dänemark dkr. 1.50, Frankreich N. F. 1.30, Griechenland Drach. 8.–, Holland hfl. –.80, Israel 75 Agoroth, Italien Lire 160.–, Luxemburg bfr. 10.–, Österreich S. 6.–, Schweden skr. 1.10 inkl. oms., der Schweiz sfr. –.90, den USA, Kanada, zugleich Richtpreis für Übersee US-$ –.35. Außerdem in Äthiopien, Argentinien, Australien, Bolivien, Brasilien, Chile, Kuba, England, Finnland, im Iran, Island, Libanon, Mexiko, Norwegen, Polen, Portugal, der Südafrikanischen Union, der Türkei, Venezuela. – Sollten Sie die Zeitschrift „FÜR SIE" irgendwo im Ausland nicht erhalten, wenden Sie sich bitte an den Jahreszeiten-Verlag.

Quittung für Versicherungsbeitrag
Heft 12 / 1962

Versicherungsbeitrag 14täglich

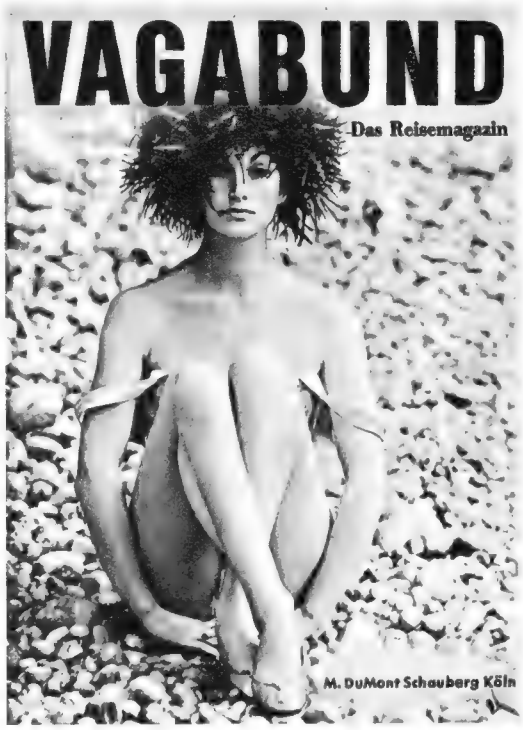
zur Unfallversicherung (U) . . . . DM —,35
zur Sterbegeldversicherung (St) . . DM —,50
zur Unfall- und Sterbegeldversicherung (USt) . . . . . DM —,80
zur Unfall- und Sterbegeldversicherung (USt IV) . . . . . DM 1,10
zur FA III . . . . . DM 1,40
zur FA II (14) . . . . . DM 2,30
zur zusätzlichen Unfall-Krankenhaus-Tagegeldversicherung (UKT II), wie sie zu den Tarifen USt, USt IV, FA III und FA II (14) abgeschlossen werden kann, zusätzlich . . . . . DM —,50

Ansprüche aus der Versicherung kann nur der geltend machen, der zusätzlich eine Abonnementsversicherung abgeschlossen hat und hierüber einen Versicherungsschein besitzt. Der Versicherungsschein gibt Auskunft über den Umfang der Versicherung. Versicherer ist die Nürnberger Lebensversicherungs AG., Nürnberg, Rathenauplatz 16–18.

Wer Urlaub macht liest

Das ferienbunte Reisemagazin zeigt neue Wege in verlockende Ferienparadiese, gibt wirklich wertvolle Urlaubstips

VAGABUND
Das Reisemagazin



Urlaub im schwarzen Wald
Hochzeitsreise in die Tulpen
Wir stellen vor: die Provence
Traumreise nach Indien
Camping und Caravaning
Auto auf Urlaubswegen

Jetzt bei Ihrem Zeitschriftenhändler
DM **2,50**

VERLAG M. DUMONT SCHAUBERG · KÖLN

STORCH-MODEN
MÜNCHEN AM HAUPTBAHNHOF
ARNULFSTRASSE 22-24 · HAUSFACH 13

Bitte farbigen Katalog mit Stoffmustern anfordern. Diskreter Versand

Filialen:
HAMBURG Mönckebergstraße 11 · Tel. 33 20 94 (Schuhhaus Elsner)
ESSEN Limbecker Straße 8 · Tel. 2 59 73
DÜSSELDORF Graf-Adolf-Straße 72 · Tel. 1 89 82
FRANKFURT/M. Stiftstraße 4 (Ecke Zeil) · Tel. 2 83 83
KÖLN Gürzenichstraße 21a · Tel. 23 20 72
MANNHEIM D 3, 8. Planken · Tel. 2 24 72
HEIDELBERG Hauptstraße 121 · Tel. 2 42 73

Deutschlands erstes u. größtes Spezial-Haus für
UMSTANDSKLEIDUNG
Chic · preisgünstig · sofort lieferbar

Wenn man
OLIO DANTE
nimmt, dann weiß man, was man hat:
das meistgekaufte,
garantiert reine
Markenolivenöl
von feinstem Wohlgeschmack!
Gewähr für gute Bekömmlichkeit!
Der Gesundheit zuliebe!

OLIO DANTE

Zum Kochen, Backen, Dünsten, Grillen und Braten — und natürlich zu allen Salaten!

Generalvertrtg. W. F. STIRN, Heilbronn/N

Vierzehn schicke für sie MODELLE zum Nachschneidern

So bestellen Sie FÜR SIE-Schnitte

Zu jedem in diesem Heft mit Buchstaben und Zahl bezeichneten Modell gibt es Einzelschnitte in den angegebenen Größen. Preis DM 1,40; für Kinder- und Blusenschnitte DM 1,—. Bitte zahlen Sie den Betrag gleich auf unser Postscheckkonto ein. Die Zustellung per Nachnahme kostet DM 0,55 mehr. Wichtig ist dabei, daß auf dem Abschnitt vermerkt wird, daß n i c h t noch eine Postkarten-Bestellung extra abgeschickt wurde, sondern daß die Angabe der gewünschten Muster auf der Rückseite gleichzeitig Ihre Bestellung ist. Bei Postkarten- bzw. Briefbestellungen ist die Angabe der Zahlungsweise „ob per Nachnahme oder Postscheck" äußerst wichtig! (Ohne diese genaue Angabe verzögert sich leider die Lieferung der Schnitte.)

- Unsere Leserinnen in Österreich richten ihre Bestellung direkt an das Wiener FÜR SIE-Büro. Preis S 9.50 für jeden Normalschnitt; S 6.50 für Kinder- und Blusenschnitte.
- Unsere Leser im übrigen Ausland bestellen FÜR SIE-Schnitte ebenfalls in Hamburg. Als Zahlungsmittel gilt der internationale Antwortschein (Coupon Réponse International), der auf jedem Postamt erhältlich ist. Ein Antwortschein hat den Wert von 0,40 DM.

Unsere Schnitt-Maße:

Größe	38	40	42	44	46	48	50
Oberweite	84	88	92	96	102	108	112
Taille	64	66	70	74	80	88	92
Hüftweite	90	94	98	104	108	112	118

Schnittbestellungen richten Sie bitte an die FÜR SIE-Schnittmusterabteilung, Hamburg 39, Poßmoorweg 1. (Postscheckkonto: Hamburg 718 88.) Unsere Leserinnen in Österreich bestellen FÜR SIE-Schnitte bei unserem Büro Wien 127, Schließfach 50, und zahlen auf das Postscheckkonto Wien 1286 60, „FÜR SIE", Hamburg, ein.

EIN WELT-KOSMETIKUM

Hormocenta
nach Geheimrat Prof. Dr. Sauerbruch

Verjüngt, verschönt und faltenlos

durch die einzige Placenta-Wirkstoff-Creme des weltberühmten Mediziners. Eine Bürgschaft für höchstmögliche Wirkung!

HORMOCENTA dringt tief in die Keimschicht der Haut, bewirkt Straffung und strahlende Jugendfrische. Aus Südamerika schreibt man: „Eine wirkliche Wundercreme – ein Märchen für die Frau." Auch namhafte Filmstars in USA äußern sich begeistert über die auffallende Hautverschönerung durch **HORMOCENTA**. Frauenärzte bestätigen die erstaunliche Glättung und Straffung der Haut. Gesichts-, Stirn- und Halsfalten verschwinden – der Teint wird klar und rosig. **HORMOCENTA** enthält **alle** Wirkstoff-Komponente, ist also hautfertig.

HORMOCENTA wird auch von jüngeren – 18-25jährigen – Damen in immer steigenderem Umfang bevorzugt, weil es der Haut einen zart-opalisierenden Schimmer gibt!

Für **jede** Haut das

SPEZIAL-HORMOCENTA

„Nachtcreme" — „Tagescreme" — „Nachtcreme-extra fett" (für trockene Haut) **und ganz neu: Hormocenta „man" (für den Mann!)**

HORMOCENTA in guten Fachgeschäften, Drogerien, Parfümerien, Apotheken

Schlucken leicht gemacht

Wenn Sie bei Schmerzen schwer etwas einnehmen können, wenn Sie Schwierigkeiten mit dem Hinunterschlucken haben, dann versuchen Sie es einmal mit einer Melabon-Kapsel. Die Kapsel selber besteht aus einer geschmackfreien Oblate, die im Munde rasch weich wird. Dann ein Schluck – ein Rutsch – und die weichgewordene Kapsel gleitet geschmeidig in den Magen. Hier löst sie sich rasch auf und gibt die pulverförmigen Arzneistoffe frei, die sofort vom Körper aufgenommen werden. Daher die besonders rasche Wirkung von Melabon sogar bei starken Schmerzen: bei Kopf-, Glieder- und Frauenschmerzen, bei Rheuma und Wetterbeschwerden. Meist genügt schon e i n e Melabon-Kapsel! Keine Gewöhnung, gut verträglich!

In Apotheken

Fordern Sie Gratisprobe an über Melabon-Werk, Abt. F 6, Laupheim/Wttbg.

UNVERKENNBAR Gildemeister

Von hohem Rang, stilvoll, einzigartig: die Gildemeister-Kollektion Frühjahr 1962!

Zu Hause: wählen Sie aus einer Fülle von Stoffen und Modellen (nach Originalmustern und Größen) mit allen [illegible] Details) **Stoff** oder **Fertigkleidung**, die wir in allen Damengrößen oder nach Ihren [illegible] liefern. Schreiben Sie uns, unsere Kollektion wird Sie begeistern. Unser System [illegible] bewährt. Die Zusendung erfolgt unverbindlich

GILDEMEISTER & [illegible]

Postfach [illegible] BREMEN [illegible]

NEU! **Endlich eine biologisch-natürliche Methode!**

Schlank und lebensfroh

Eine gute Nachricht für alle, die schlank werden möchten ohne Gefahr für Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Die neue Schlankheitskur Form 42 beruht auf einer neuen Kombination natürlicher Pflanzenextrakte und milder Wirkstoffe. Keine künstlich erzeugte Appetitlosigkeit, keine Drogen, die Wohlbefinden vortäuschen, keine magenfüllenden Ballaststoffe, keine lästigen Diätvorschriften. Form 42 regt die Körperfunktionen an und verjüngt den gesamten Organismus. Auf natürliche Weise werden lästige Fettpolster abgebaut, die Figur wird jugendlich schlank und elastisch, der Teint wird glatt und frisch. Sie fühlen sich lebensfroh und unternehmungslustig, Sie bekommen wieder Freude am Leben!

Form 42 **die biologisch natürliche Schlankheitskur**

Das Neue an Form 42 ist die ausgewogene Kombination natürlicher Pflanzenextrakte und milder Wirkstoffe. Löwenzahn mit Taraxacin regt Magen und Verdauung an. Birkenblätterextrakt wirkt blutreinigend, Petersilienwurzel wasserausscheidend. Die organische Substanz Fel Tauri beeinflußt die Leber und den Verdauungsapparat günstig. Eine besondere Vitaminkombination erweist sich als wahrer „Zündstoff" des Stoffwechsels. Alle Wirkstoffe sind absolut unschädlich, seit Jahren wissenschaftlich anerkannt.

In Apotheken und Drogerien

Machen Sie die Probe mit Form 42 – völlig unverbindlich und kostenlos. Senden Sie den Gutschein noch heute ein an Hansapharm, Abt FB 39, Hamburg-Großflottbek.

Kostenlos probieren

FB 39 **GUTSCHEIN**

Senden Sie mir völlig risikofrei und ohne Kaufverpflichtung frei Haus **eine Ansichtssendung Form 42 sowie eine kostenlose Probe und 12seitigen Prospekt.**

Name _____

Anschrift _____

Unser grosses Rätsel-Turnier

Eine Besteck-Garnitur zu gewinnen!

1. Preis: eine 48teilige Besteck-Garnitur (Edelstahl). Wert: DM 140,—.

2. und 3. Preis: je eine Bar-Garnitur in einer Teakholz-Geschenkpackung, Wert je DM 102,—.

4.—50. Preis: je ein halbes Pfund Javata-Kaffee in der neuen Aroma-Vacuum-Packung, Wert ca. DM 5,— pro Packung.

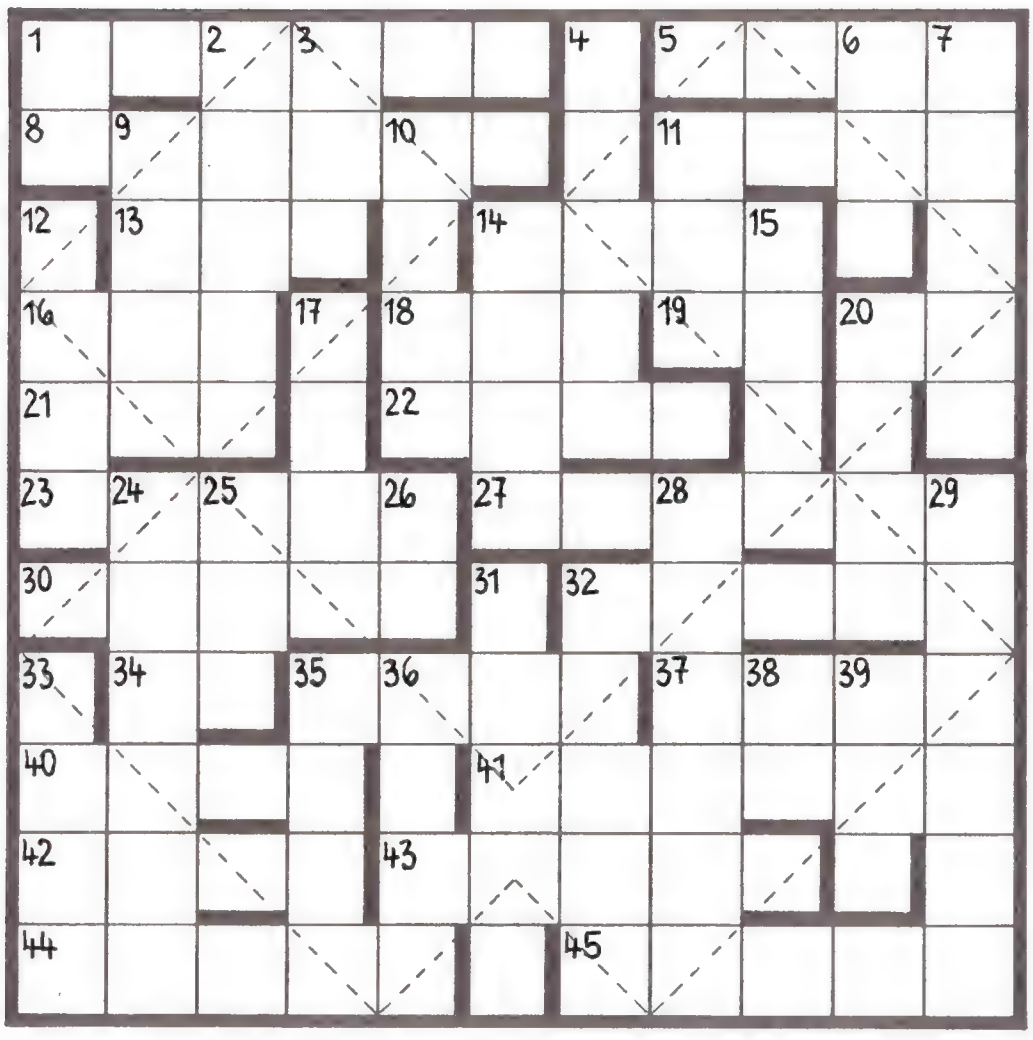
Die Preisaufgabe des heutigen Rätsel-Turniers — Nr. 100 — ist ein Kreuzworträtsel, als Endlösung ergibt sich ein Spruch (siehe Rätseltext!).

Alle Preisträger werden, wenn mehr als 50 richtige Lösungen eingehen, durch das Los bestimmt. An der Ziehung nehmen alle richtigen, termingerecht eingehenden Lösungen (auch aus dem Ausland!) teil. Die Entscheidung durch das Los ist unanfechtbar (Rechtsweg ausgeschlossen).

Bitte schreiben Sie **Ihre Endlösung** — also nur den Spruch! — auf eine ausreichend frankierte Postkarte mit deutlich lesbarem Absender. (Andere auf der Karte stehende Mitteilungen oder Anfragen sowie Briefe können leider nicht berücksichtigt werden!) **Senden Sie Ihre Lösungskarte bitte bis spätestens zum 22. Juni 1962 (Poststempel) an folgende Anschrift: RÄTSEL-TURNIER Nr. 100, Hamburg 100.**

Knispel meint:

Heute kann ich nur sagen: Herzlichen Glückwunsch, liebe Rätsel-Freundinnen! Unser hundertstes Turnier startet. Diesmal ist's gar nicht schwer, Sie werden's im Nu geschafft haben. Ich drücke beide Daumen!



Unsere Preisaufgabe Nr. 100

Waagerecht: 1. Betäubungsmittel, 5. Körnerfrucht, 8. einer der Sinne, 11. nordfriesische Insel, 13. Notsignal, 14. grober Filter, 16. Tierkadaver, 18. afrikanischer Strom, 19. Augenblick, 20. Riesenfaultier, 21. Obstbrei, 22. chines. Gewicht, 23. Schulutensil, 27. Todesort Andreas Hofers, 30. Baum oder Strauch mit kätzchenförmigen Blütenständen, 32. Werk Goethes, 34. Abk. für den neueren Teil der Bibel, 35. Stadt in Ostfriesland, 37. Bestandteil der Milch, 40. Zeitalter, 41. Stadt an der Lahn, 42. Theaterplatz, 43. Wasserpflanzen, 44. enthaltsamer Büßer, 45. Speisenwürze.

Senkrecht: 1. Form eines Industrieunternehmens (Abk.), 2. Fuhrwesen einer Truppeneinheit, 3. tschechischer Reformator, 4. Staat in Südamerika, 6. Fluß in Thüringen, 7. kleiner Felsbrocken, 9. bibl. Männergestalt, 10. Teilwert eines Dollars, 11. jap. Münze, 12. Gewebeart, 14. Königreich in Hinterindien, 15. Plattfischart, 17. Schilf, 20. Autorennstrecke bei Berlin, 24. Held der griech.-röm. Sage, 25. in Form, tauglich, 26. franz. Artikel, 28. oström. Feldherr, 29. lebenserhaltender Vorgang, 31. holl. Verkehrsknotenpunkt, 32. Antwort fordernder Satz, 33. Verpackungsgewicht, 35. Situation, 36. Haushaltsplan, 38. Spielkarte, 39. Raubfisch.

Die punktierte Linie ergibt nach vollständiger Lösung einen Spruch.

Haben Sie das Kreuzworträtsel vollständig und richtig gelöst? Ausgezeichnet! Oder sind hier und da noch weiße „Lücken"? Trösten Sie sich, das ist vielleicht gar nicht so arg. Sie werden dennoch die Endlösung der heutigen Preisaufgabe austüfteln können. Gesucht wird diesmal ein Spruch. Er ergibt sich, wenn Sie die von der punktierten Linie durchschnittenen Buchstaben aneinanderreihen.

Bitte, schreiben Sie nur diesen Spruch auf Ihre Lösungskarte!

Lösung und Gewinner des Rätsel-Turniers aus Heft 8/62

Die richtige Lösung der Preisaufgabe Nr. 96 hieß: Eifel — Momente — Lethe — Herne — Debitor — Pansen.

Die Gewinner sind: 1. Emma Ulrichs, Braunlage; 2. Margot Reinhold, Kempten; 3. Marta Danz, Kassel; 4. Christiane Schmidt, Rödgen b. Gießen; 5. Peter Mielke, Flensburg; 6. Erika Koch, Bad Kissingen; 7. Helga Schulz, Gelsenkirchen; 8. Ursula von Moers, Düsseldorf; 9. Elfriede Schoen, Landshut; 10. Cilly Kreuzberg, Köln; 11. Liselotte Jockel, Oberammergau; 12. A. Busse, Dülmen; 13. Rudolf Landgraf, Bochum; 14. Friedel Lange, Hameln; 15. B. Bücken, Aachen; 16. Hede Rödling, Wiesbaden; 17. Else Jauch, Stuttgart; 18. Ruth Bolles, Darmstadt; 19. G. Schimmöller, Kloster Oesede; 20. Elfriede Püschel, Wildbad/Schwarzwald.

Und hier folgt die ganze Auflösung der Preisaufgabe Nr. 96 aus Heft 8/62: Waagerecht: 1. Polio, 3. Barbara, 5. Mentor, 7. Birke, 8. Zeiger, 10. Turbine, 12. Leon, 13. Teja, 15. Eider, 16. Panne, 18. Alter, 19. Inka, 20. Tafel, 22. Zunge, 24. Senta, 26. Herder, 27. Reklame, 29. Bure, 31. Bambus, 32. Mode, 34. Lindenberg, 35. Kantate. — Senkrecht: 1. Polizei, 2. Omen, 3. Barke, 4. Ration, 6. Tortur, 7. Birne, 9. Gerte, 11. Bison, 12. Leder, 14. Japan, 15. Eiter, 17. Nebraska, 18. Alberta, 19. Inge, 21. Felsen, 22. Zunder, 23. Thekla, 25. tabu, 26. Hermelin, 27. Rebus, 28. Memo, 30. Redoute, 31. Bamberg, 33. Dekan.

Die Rätsellösungen aus Heft 11/62:

Buchstabenkasten: 1. Termiten; 2. Steingut; 3. Attentat; 4. Knöterich; 5. Fixstern; 6. Priester; 7. Plakette.

Die Besuchskarte: Generaldirektor.

Zahlenrätsel: A) Trust; B) Sekte; C) Selekta; D) Mikrometer; E) Brunnen; F) Alaska; G) Anschlag; H) Nashorn; I) Bernstein; K) Steuer; L) Klapperschlange; M) Respekt; N) Stieglitz. — 4. Buchstabe: **Sternschnuppe.**

Auch hier können Sie gewinnen

Der gute Tip fürs Eheglück

Frau L. Michalik aus Schwandorf gewann für ihren „guten Tip fürs Eheglück" ein formschönes Kaffeeservice „Finlandia" („Weiß und Blau") für sechs Personen:

Wir haben zwei Kinder und wohnen in einer kleinen Stadt. Da wir keine Verwandten am Ort haben, können mein Mann und ich nie gemeinsam zu einer Veranstaltung, privaten Einladung oder einem Ball gehen, denn die Kinder wollen wir auf keinen Fall allein zu Hause lassen. Da mein Mann im öffentlichen Leben steht und seinen gesellschaftlichen Verpflichtungen nachgehen muß, bin ich es immer, die verzichten muß. Da gab es bei mir oft Tränen, die meinen Mann traurig stimmten.

Als er wieder eines Abends allein zu einer Veranstaltung ging, legte er mir ein Kuvert auf den Wohnzimmertisch. Als ich es öffnete, fand ich einen kleinen Zettel, auf dem folgendes stand: „Gutschein über DM 5.— für einen Stadtbummel mit Cafébesuch." Ich war geradezu überwältigt.

Diese Gutscheine finde ich nun regelmäßig, wenn mein Mann wieder allein fortgehen muß. Einmal ist es einer für einen Kinobesuch (Hinbringen und Abholen inbegriffen), einmal für eine Süßigkeit, einmal für eine hübsche kleine Sache, die ich mir wünschen darf, usw. Ich fand diese Idee ganz reizend von meinem Mann und danke es ihm, indem es keine Tränen mehr gibt, wenn er wieder einmal allein abends fortgehen muß. Ich bringe ihm außerdem von jedem Stadtbummel eine Kleinigkeit mit, worüber er sich immer sehr freut.

Wir haben beide die Feststellung gemacht, daß es gar nicht so schwer ist, sich gegenseitig zu beglücken.

Haben Sie auch einen „guten Tip fürs Eheglück"? Dann schreiben Sie ihn uns auf einer Postkarte (!) und adressieren Sie sie an: „Tip fürs Eheglück", Hamburg 100.

Die schönste Einsendung wird wieder veröffentlicht und mit einem der modernen formschönen Thomas-Kaffee-Service „Finlandia" (Dekor „Weiß und Blau") für sechs Personen belohnt. Sie sehen es auf dem Foto.

Warum ATA so gut für Brettchen ist?

Bei Dingen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, will man sicher sein, daß sie spurlos gereinigt und peinlich sauber sind. Nehmen Sie ATA – es hat den Vorzug, appetitlich und frisch zu reinigen. Es tilgt den Geruch und riecht selbst sympathisch. Nichts bleibt zurück. Legen Sie unbesorgt den Käse aufs Brett!

ATA reinigt alles –
so appetitlich sauber!

Henkel

A 6/62

SMS 61 506

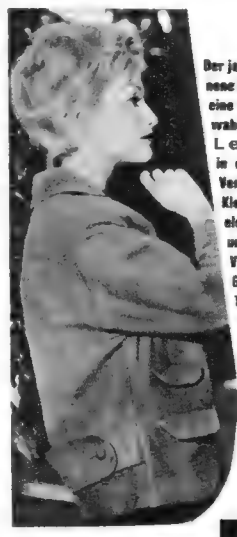
Mutti hütet den „Familienschatz"

Wenn die Familie sich wohlfühlt, dann ist Mutti glücklich. Sie hütet die Gesundheit ihrer Lieben wie einen Schatz. Ihr treuester Bundesgenosse dabei — Sagrotan, das wunderbar milde Desinfektionsmittel. Ein kleiner Zusatz zum täglichen Waschwasser — und Krankheitskeime sind unschädlich gemacht. Der herb-frische Sagrotan-Duft ist Sinnbild für die feine hygienische Wirkung: Sagrotan verhindert Infektionsgefahr Sagrotan schützt vor Körpergeruch Sagrotan desinfiziert empfindliche Wäsche Sagrotan schenkt makellose Sauberkeit.

Für die Hygiene **SAGROTAN**

SCHWELLUNG der großen Zehe

führt oft unter qualvollen Schmerzen zur gefährlichen Abknikkung der großen Zehe. Schnell und erfolgreich hilft **Dalet-Balsam**, ein in vielen Ländern bewährtes Präparat. **Dalet-Balsam** bekämpft das Übel durch starke Tiefenwirkung an der Wurzel, **Dalet-Balsam** befreit schnell vom Schmerz, beseitigt die Anschwellung und Entzündung, ermöglicht meist wieder ein schmerzfreies Gehen auch in modernen Schuhen. Erhältlich in Apotheken, DM 2,90. Gratis Prosp. **Pharm. Fabrik Mauermann**, Abt. 16 Düsseldorf. Für Österreich: Spagyra, Salzburg/Anif.



Neu!

Der jetzt in Großformat erschienene Roland-Katalog bietet Ihnen eine überaus reichhaltige Auswahl hochmodischer Lederkleidung in erstklassiger Qualität und Verarbeitung: extravagante Kleider, Kostüme und Mäntel, elegante Jacken, Röcke, Pullis und Hausanzüge aus echtem Velours- und Nappaleder. — Günstige Preise, diskrete Teilzahlung, sofortige Lieferung und volles Rückgaberecht garantieren bequemen, risikolosen Einkauf. Fordern Sie darum noch heute den neuen, kostenlosen Bildkatalog an.

Roland-Versand Abt. H 9 Bremen · Schleifmühle 73

Roland

Die Zwilling-Frau (21.5.-21.6.)

Die Zwilling-Frau verkörpert sprühendes Temperament, Unruhe und Phantasie. Nicht immer können sich ihre Mitmenschen an diese Eigenschaft gewöhnen. Man sagt den im Zeichen des Zwillings geborenen Frauen nach, daß sie sehr geistreich sind, leidenschaftlich gern reisen und auch ohne Schauspielschule lebensnah einmal „Gretchen", einmal „Carmen" sein können — wie es ihnen im Augenblick gerade einfällt. Die Zwilling-Frau kann sich auf jede Situation einstellen.

Eine echte Zwilling-Frau ist der Mode sehr zugetan, sie liebt das Theater und ist bei allen Gesellschaften gern der Mittelpunkt. Sie hat jedoch das Herz auf dem rechten Fleck. Wenn ihr Partner auch ein wenig Geist, Humor und Liebenswürdigkeit in die Ehe mitbringt, dann sorgt sie bestimmt ein Leben lang dafür, daß es ihm vielleicht manchmal „zu bunt", aber eben doch auf schöne Weise niemals langweilig werden wird.

Barometer für die Zeit vom 29. Mai bis 11. Juni

Widder (21.3.-20.4.)

Man könnte Sie um Ihre Energie beneiden. Trotz vieler Probleme behalten Sie den Kopf oben. Sie dürfen auch weiterhin nicht die Geduld verlieren. Gerade Ihre Ruhe hilft Ihnen, die vielen neuen Aufgaben zu bewältigen. Finanziell erleben Sie bald Überraschungen äußerst angenehmer Art.

Stier (21.4.-20.5.)

Ehepartner dürfen jetzt nicht aufbegehren, wenn der andere einmal einen Fehler gemacht hat. Eine große Krise bahnt sich an. Geduld ist jetzt die einzige Möglichkeit, eine verfahrene private Situation wieder in Ordnung zu bringen. Beruflich müssen Sie sich etwas mehr durchsetzen.

Zwillinge (21.5.-21.6.)

Wenn Sie das Gefühl haben, etwas Neues beginnen zu müssen, sollten Sie es tun. Ihre Interessen sind zur Zeit nicht ausgefüllt. Das macht Sie unzufrieden. Wie wäre es mit einem Hobby, wenn Sie beruflich nicht die Möglichkeit haben, umzusatteln? Sie sollten sich um Ihren Partner kümmern.

Krebs (22.6.-22.7.)

Ihre Depressionen und Angstgefühle rühren von früheren Erlebnissen her. Sprechen Sie sich mit Ihrem Partner aus, es wird sich alles zum Guten wenden. Sie sollten sich nicht zu sehr abkapseln und auch in vielen Dingen mehr Initiative zeigen. In beruflicher Hinsicht werden Sie bald Erfolg haben.

Löwe (23.7.-23.8.)

Sie dürfen jetzt keine kostbare Zeit vergeuden. Neue Aufgabengebiete erschließen sich Ihnen. Eine wichtige Nachricht wird vieles in Ihrem Leben ändern. In privater Hinsicht ist jetzt vieles in Unordnung. Sie müssen weniger Launen zeigen. Ihr Partner braucht Sie nötiger als sonst.

Jungfrau (24.8.-23.9.)

Im Beruf werden Sie jetzt eine große Verantwortung tragen müssen. Bald ist Ihnen aber ein großer Erfolg gewiß. Privat sollten Sie keine spontanen Trennungen herbeiführen. Weder aus Übermut noch aus einer augenblicklichen Verzweiflung heraus. Die Probleme werden sich bald lösen.

Waage (24.9.-23.10.)

Finanziell werden Sie jetzt einige Verluste in Kauf nehmen müssen. Aber Sie werden sich eine gewisse Sicherheit, die Ihnen viel bedeutet, erarbeiten können. Ehepaare sollten jetzt nicht an eine Scheidung denken. Die Spannungen, die schon seit langer Zeit bestehen, sind zu überwinden.

Skorpion (24.10.-22.11.)

Turbulente Tage liegen vor Ihnen. Sie sollten aber die Ruhe bewahren und nicht zu sehr in der Arbeit aufgehen. Sie werden mit kleinen Verlusten rechnen müssen. In privater Hinsicht nimmt man Ihnen vieles übel. Sie sollten versuchen, zu Ihrem Partner etwas rücksichtsvoller zu sein.

Schütze (23.11.-21.12.)

Wenn Sie mehr Wert auf kleine Dinge legen, werden Sie beruflich mehr Erfolg haben. Seien Sie auch in Ihren Äußerungen vorsichtig. Versuchen Sie, sich so diszipliniert wie möglich zu geben. Viele Kollegen sind Ihnen nicht gut gesonnen, und man versucht ständig, Sie einzuschüchtern.

Steinbock (22.12.-20.1.)

Sie scheinen beruflich über die Maßen in Anspruch genommen zu sein. Privat stecken Sie außerdem in einer Klemme. Das muß zwangsläufig zu nervösen Störungen und Depressionen führen. Aber versuchen Sie jetzt nichts mit Gewalt zu lösen. Sprechen Sie sich mit einem erfahrenen Menschen aus.

Wassermann (21.1.-20.2.)

Bei Besprechungen müssen Sie jetzt sehr vorsichtig sein. Sie sollten Ihrem Geschäftspartner nicht zu sehr trauen und vor allen Dingen keine Trümpfe aus der Hand geben. In Auslandsangelegenheiten ist ein ganz besonderer Erfolg zu erwarten. Sie sollten jetzt keine Freundschaft zerstören.

Fische (21.2.-20.3.)

Man versucht, Sie mit nichtssagenden Worten hinzuhalten. Vor allem scheinen es die beruflichen Vertragspartner zu sein, die ihre Verpflichtungen nicht einhalten wollen. Sie sollten mehr Selbstbewußtsein zeigen. In privater Hinsicht ist alles in der Schwebe. Begehen Sie jetzt keinen Fehler.

Das bringt das nächste Heft FÜR SIE

Wir feiern Hochzeit

FÜR SIE zeigt Ihnen die festliche Mode für die grüne und silberne Hochzeit; die schönsten Hochzeitssträuße und Brautfrisuren.

Delikate Hochzeits-Gerichte

FÜR SIE macht Ihnen Vorschläge für die festliche Bewirtung zur grünen und silbernen Hochzeit; außerdem im Kochteil das abwechslungsreiche und gesunde Schulfrühstück für die Kleinen und wieder eine „Berühmte Spezialität".

Preiswerte Möbel für junge Paare

FÜR SIE stellt Ihnen die preiswerten Car-Selbstbaumöbel und ein Möbelprogramm aus Norwegen vor.

Im beschwingten Tanzschritt zum Erfolg

FÜR SIE besuchte das Ehepaar Bernhold, die neuen deutschen Meister im Amateurtanzsport.

„Ich war gegen diese Ehe"

In der 6. Folge „So löste ich mein Problem" berichtet Michaela Arden von den Sorgen einer Mutter, deren Tochter — gegen den Willen des Vaters — nicht standesgemäß heiratet.

Gesund in den Sommer

Der FÜR SIE-Hausarzt gibt Ihnen wertvolle Ratschläge, wie Sie sich richtig auf den Sommer vorbereiten können.

Dazu finden Sie, wie immer, die beliebten ständigen FÜR SIE-Serien über Blumenpflege, Rechtskunde des Alltags, Kindererziehung, Tiere, Garten, die Sprechstunde des Herzens, das Rätselturnier, die spannende FÜR SIE-Geschichte und vieles mehr an guter Unterhaltung, praktischen Tips und Ratschlägen, wie Frauen sie lieben.

Alles in
FÜR SIE-Heft 13

Besorgen Sie sich Ihr Heft bitte rechtzeitig!

NEU

Das sind knusprig frische Corn Flakes!

Corn Flakes wie sie sein müssen!

argo-knusprig frisch auf den Teller –
Zucker nach Belieben –
Milch oder Fruchtsaft dazu.
Das schmeckt und ist leicht bekömmlich.

Corn Flakes argo-knusprig frisch
schmecken der ganzen Familie.
Probieren Sie's gleich morgen.
Ihr Kaufmann führt argo-knusprig frisch.

argo-knusprig frisch – jederzeit tischbereit!

Wc 1

Auch in Österreich erhältlich

Jetzt erschienen:

ARCHITEKTUR

und kultiviertes Wohnen

Was heute zur kultivierten Wohnlichkeit gehört, stellt Ihnen dieses neue ARCHITEKTUR-Heft vor. Vorbildliche Baubeispiele im konservativen und modernen Stil werden jedem Wunsch gerecht.

Alle Fragen der Inneneinrichtung werden mit sicherem Stilgefühl noch ausführlicher behandelt als bisher: Antik oder modern? — Der Jugendstil, entstaubt und neu angeboten — Die Farbe im Innenraum. Kleine, sehr liebevoll eingerichtete Wohnungen werden vom Detail bis zum Gesamtergebnis als Beispiele richtiger und geschmackvoller Einrichtung gezeigt. Neues und Interessantes wird Ihnen vorgestellt: Möbel, Dekors, aktuelle Antiquitäten, Lampen — einfach alles, was heute zur kultivierten Wohnlichkeit gehört.

Großformat,
vierfarbig,
viele hundert Abbildungen
Jetzt überall für DM 4,80

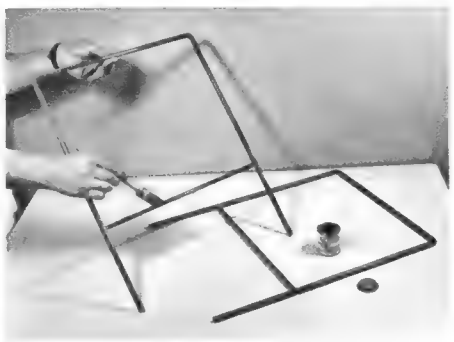
Film und Frau

JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH HAMBURG 39

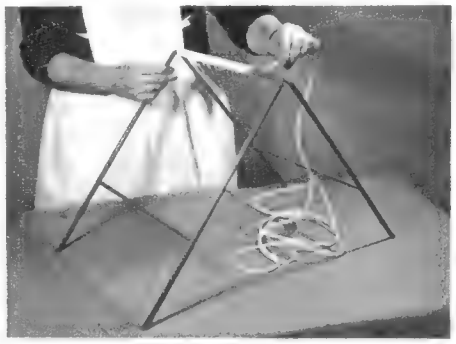
Ein Serviertisch für Garten und Balkon

Die Platte fertigen Sie aus Sperrholz oder Spanplatte von etwa 8 bis 12 mm Stärke. Schneiden Sie davon ein Stück auf 35×50 cm Größe und runden es an allen vier Ecken mit der Feile etwas ab. Dann schneiden Sie ein Stück hübsch gemusterte Selbstklebefolie zu und streichen sie auf die Platte.

Als nächstes fertigen Sie den Brettrand aus einem 5 cm breiten, starken Karton, den Sie auf die Länge des Brettumfanges zuschneiden. Diesen Streifen umwickeln Sie dann möglichst gleichmäßig und eng mit weißer oder farbiger Plastik-Hohlschnur, die Sie in Bastel- oder Elektrogeschäften kaufen.



Das Gestell besteht aus zwei Bügeln mit Stegen, auf denen der Tisch später aufliegt. Wenn Sie die Bügel nicht selbst aus Stahl- oder Messingrohr (8 bis 10 mm Durchmesser) biegen können, so lassen Sie sich diese beiden Teile nach den angegebenen Maßen von einem Schlosser anfertigen.



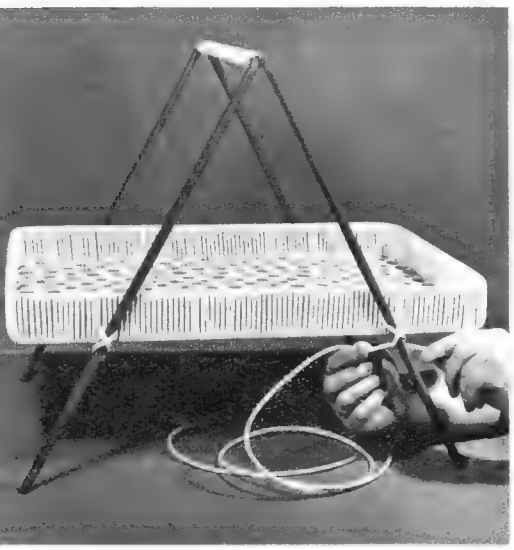
Die Beine der Bügel sind jeweils 48 cm und die Stege und Griffteile 36 cm lang. Die fertigen Bügel streichen Sie mit Metall-Lack in einer hübschen Farbe. Dann stellen Sie beide Bügel gespreizt zusammen und umwickeln den Griff fest und gleichmäßig mit heller Plastik-Hohlschnur.

Das können Sie auch

Wenn Sie an warmen Sommertagen gern in der frischen Luft essen — nachmittags im Garten oder abends auf dem Balkon —, so werden Sie einen Serviertisch gut gebrauchen können. FÜR SIE stellt Ihnen hier ein besonders hübsches und praktisches Modell vor, das Sie selbst basteln können. Der Tisch hat eine geräumige Platte; mit seinen vier gespreizten Metallbeinen steht er sicher und fest auch auf welligem Boden. Im Winter können Sie dieses Tischchen auch als Beistelltisch neben dem Sessel aufstellen.

Den Pappstreifen schließen Sie an den beiden Enden mit Heftklammern oder durch ein paar Stiche mit Bindfaden oder Draht. Achten Sie darauf, daß der Streifen so eng ist, daß er gerade noch über den Brettrand geschoben werden kann. Dann gleichen Sie ihn so aus, daß er mit der unteren Fläche des Brettes abschließt, und nageln ihn ringsum mit Stiften fest.

Legen Sie nun auf die Stege des Gestells die Tischplatte. Auf jeder Seite sollen die Beine etwa 47 cm auseinanderstehen. Damit die Platte nicht verrutschen kann, ziehen Sie an allen vier Beinen je eine Kreuzschlinge, indem Sie die Schnur durch die Randverkleidung stecken, um die Beine wickeln und recht fest verknoten.



für die gepflegte Frau...

Mimosept prima

mimosenzart und sicher

Eine Frau, die auf sich hält, die immer anziehend und gepflegt sein will, wird auch ihre persönliche Hygiene sehr sorgfältig wählen. Versuchen Sie daher einmal Mimosept! Sie werden überrascht sein, wie wunderbar weich und angenehm im Tragen Mimosept ist und welch sicheren Schutz Mimosept gewährt!

wunderbar weich -
kaum zu spüren

Daunenweiche Watte
bildet die dicke Umhüllung für das formbewahrende Einsaugkissen im Innern,
dessen hohe Saugfähigkeit ein Durchflecken verhindert.
Diese Kombination von hochsaugfähigem Absorptionskissen und weicher Watte-Umhüllung kennzeichnet **das neuzeitliche Mimosept-Prinzip.**

Mimosept „prima",
eine Binde rundum eingehüllt von einer dicken Schicht daunenweicher Watte:

10 Stück zu nur 1,35

14 K 353

In allen Gärten blühen jetzt die Rosen

und damit hat des Sommers schönste Zeit begonnen. Sie sind des Hobbygärtners liebste Kinder, ob sie nun als Einzelblüten edler, hochgezüchteter Formen in schönen Vasen prunken oder ob sie mit der Fülle ihres üppigen Blühens als Kletterrosen Spaliere und Zäune überwuchern. Woher sie kommen, wie man sie hegt und pflegt, wird auf den folgenden Seiten von einem Fachmann erläutert.

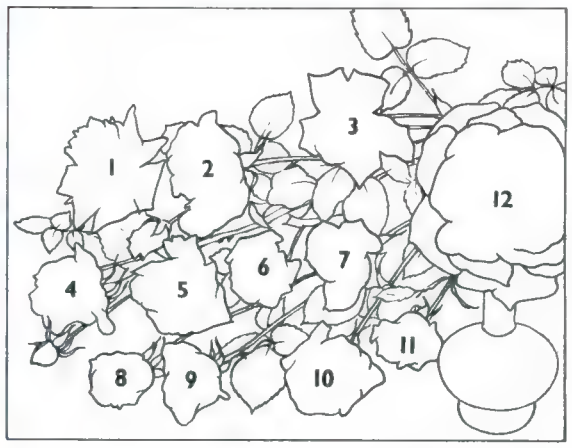
Unten: Prachtvolle Neuheit in Rosa: Paddy McGredy

Kletterrosen entstammen japanischen Wildsorten

Farbfotos: Laenderpress (2), Andresen (2)

Hauswand und Blütenfarbe harmonieren gut.

Unser Schaubild zeigt die schönsten Neuzüchtungen von Edelrosen aus aller Welt:



1 Spek's Yellow
2 Bajadere
3 Mary Wheatcrost
4 Pink Peace
5 Belle Blonde
6 Grande Gala
7 Beauté
8 Fritz Thiedemann
9 Champs Elysées
10 Premier Bal
11 Sterling Silver
12 Suspense

In allen Gärten blühen jetzt die Rosen

Fortsetzung von Seite 151

Für kleine Gärten eignen sich die verschiedenen Arten der Floritunden und die sogenannten Parkrosen. Sie bilden zur Straße eine große Kulisse, die das Haus vor Blicken schützt und die Passanten durch ihre Farbenpracht erfreut.

Ein Schmuckstück der Natur sollte nicht einen beliebigen Platz bekommen, sondern wirkungsvoll gezeigt werden. Hier hat ein Rosenfreund nur zwei Stiele in einer antiken Vase aufgestellt. Sie werden durch eine Astgabel gehalten.

Über Rosen ist viel geschrieben worden, eine umfassende Literatur gibt Auskunft über die verschiedensten Arten, über Züchtungen und Kreuzungen. Doch über das Ursprungsland der Königin unter den Blumen herrscht Unklarheit: es kann die tonkinesische Landschaft, das iranische Gebirgsland oder ein anderer Teil Asiens sein.

In unseren Breiten gibt es kaum einen Garten, in dem die Rose nicht wachsen und blühen würde. Dennoch wollen wir etwas über das Klima sagen, das der Rose am angenehmsten ist. In den Sommermonaten Juni bis August liegt die günstigste Temperatur für die Rose zwischen 10 bis 40 Grad Celsius. Ein kurzfristiges Ansteigen und Absinken der Temperatur schadet nicht, nachteilig wäre jedoch eine extreme Hitze. Sie würde die Dauer der Blüte beeinflussen, die Blütenblätter würden leichte Verbrennungserscheinungen aufweisen und schrumpfen.

Unterkühlungen in dem genannten Zeitraum beeinflussen die Triebbildung in der Länge und Stärke. Im Winter können die Pflanzen, wenn sie ungeschützt sind, bei niedrigen Temperaturen und intensiver Sonnenbestrahlung Schaden am Holzkörper und an der Rinde nehmen. Auch Wechseltemperaturen, wie sie im vergangenen Winter häufig waren, sind ungünstig für die Wachstumsruhe. Deshalb empfehlen wir Ihnen folgende Vorsichtsmaßnahme:

● Die Veredelungsstelle durch Anhäufeln und den Boden durch eine Torf- oder Reisigdecke gegen das Auffrieren schützen.

Beobachtungen haben ergeben, daß durch Frost geschädigte Rosen im Frühjahr zwar noch austreiben, aber bald darauf bei steigenden Temperaturen absterben. Anhaltend niedrige Temperaturen bewirken einen kleineren Wuchs der betroffenen Sorten. Teerosen werden zum Beispiel in Italien wesentlich höher als bei uns. Bei der Wahl der Sorte sollte also unbedingt das Klima berücksichtigt werden.

Frostschäden an Knospen sind meist erst sehr spät zu erkennen: entweder öffnen sich die Knospen nicht, oder sie öffnen sich und haben schon braune und abgestorbene Staubgefäße. Entwickeln sich die Blütenblätter dennoch, so ist ihre Farbe wesentlich blasser als bei normalen Blüten.

Da die meisten Rosen in ihrer ursprünglichen Heimat der freien Sonne und dem Wind an den Hängen ausgesetzt sind, sollten sie auch bei uns unter ähnlichen Bedingungen aufwachsen. Ein abgeschlossener, dumpfer und feuchtwarmer Standort wäre falsch. Die jährlichen Prüfungen in den Rosenschau-Gärten und in den Gärtnereien weisen die Schwächen und Stärken der einzelnen Sorten nach. Es lohnt sich deshalb, die Empfehlungen der Fachleute zu lesen oder die Neuheiten selbst in Augenschein zu nehmen.

Der Boden. Der Mensch hat sich der Rose angenommen, er hat sie hochgezüchtet, und er sollte sich deshalb auch für sie verantwortlich fühlen. Der beste Kulturboden ist für die Rose gerade gut genug. Damit ist freilich nicht gesagt, daß nicht auch ein weniger guter Boden in Frage käme. Denn mitentscheidend für das Wachstum, die Blühwilligkeit und die Widerstandsfähigkeit sind die chemische Struktur des Mutterbodens, des Unterbodens und des Untergrundes. Schließlich soll der Boden nicht naß tonig, verdichtet, luftundurchlässig, brandig und kalkig trocken sein, sondern humos, mild, nährstoffreich und luftführend.

Die Bodenbearbeitung. In der heißen Jahreszeit kommt es auf die richtige Bodenbedeckung an. Vorteilhaft ist eine etwa 10 cm hohe Torf- oder Strohstreuschicht, weil sich darin keine Samenunkräuter entwickeln können, der Boden nicht durch Regenfälle oder Begießen verdichtet werden kann, folglich auch nicht reißt und nicht gehackt zu werden braucht. Bevor der Boden bedeckt wird, sollte er gelockert werden.

Es gibt eine Anzahl guter Kultivatoren, auch der Kreil leistet gute Dienste. Doch muß die Oberfläche vorsichtig gelockert werden, da sich in dieser Schicht viele kleine Wurzeln befinden. Gelockert wird etwa 3 bis 4 cm, nicht tiefer. Sie sollten auch nicht zwischen den Rosen graben, wenn sie eng stehen, da die Wasser- und Luftführung gestört werden kann.

Das Material selbst wird locker aufgelegt. Es kann Manural, Torf-

Nicht jede Vase, auch wenn sie schmal und hoch ist, eignet sich für Rosen. Die Zierde der Pflanze wird hier durch die schöne und wertvolle Vase aus Porzellan betont.

schnellkompost oder Fäkalkompost sein. Warum diese Maßnahme so wichtig ist, sei kurz erläutert:

Im Sommer wird so die Feuchtigkeit bewahrt und kann nicht an der Oberfläche durch die Sonneneinwirkung verdunsten.
Nährstoffe werden zugeführt.
Abwehr gegen Unkrautbewuchs.
Ständiger Luftaustausch und erhöhter Nährstoffumsatz, dadurch insgesamt besseres Wachstum.
Im Winter schützt die Schicht den Boden und die Veredelungsstelle. Ein Hochfrieren der Pflanze wird verhindert.

Die Topfpflanze. Wer seine Rosen in Töpfen ziehen will, der wähle eine Mischung aus Rasenerde, Lehmboden oder Kuhdünger zu gleichen Teilen. Brauchbar sind auch die im Handel befindlichen TKS-Erden und die Einheitserde T.

Der günstigste Humusgehalt liegt bei 5 bis 10 Prozent. Der Zersetzungsprozeß der organischen Masse (Dünger) ist auf leicht sauren, durchlässigen Böden geringer als bei alkalischen. Umgekehrt können schwere Böden wieder etwas alkalischer sein, da sie dichter liegen und bei schwach saurem Charakter nur bedingt den Humus umsetzen zu Nährstoffen, die von den Wurzeln aufgenommen und transportiert werden können.

Ein gut belüfteter, in alter Kultur befindlicher Boden ist auf jeden Fall ein Rosenboden, mit dem der Gartenfreund keine Schwierigkeiten haben wird.

Sind alle Voraussetzungen für das Wachstum der verschiedenen Rosensorten erfüllt, lohnt es sich, etwas über den Schnitt in den Sommermonaten zu erfahren. Treiben die Rosen im März oder April aus, werden sie je nach Sorte aus- und zurückgeschnitten. Oft wird der Rückschnitt bereits in die Herbst- und Wintermonate verlegt. Diese Methode hat den Nachteil, daß die einzelnen Triebe bis auf die Veredelung zurückfrieren können und dann keine Möglichkeit des Austriebs mehr besteht. Wird aber zeitig im Frühjahr geschnitten, sobald sich die triebfähigen Knospen zeigen, dann können Sie allen alten oder schwächlichen, sich kreuzende und nach innen stehende Triebe auf Astring oder 2 bis 4 Augen bei schwachwachsenden und 4 bis 6 Augen bei stark wachsenden Edelrosen zurückschneiden.

Bei den ungedeckten Formen, wie den wetterharten Park- und Kletterrosen, sollten Sie bereits vor der Zeit des Saftanstiegs zurückschneiden, damit keine Nährstoffverluste und Kräftevergeudungen eintreten.

Der Sommerschnitt beschränkt sich nur auf das Entfernen der verblühten Triebe mehrmals blühender Formen, der kranken wie auch der beschädigten. Zum Schneiden nehmen Sie am besten ein scharfes Messer oder eine gute Schere. Die Schnittfläche soll leicht schräg sein, damit das Regenwasser ablaufen und keinen Schaden anrichten kann.

Die günstigste Pflanzzeit für Rosen ist der Herbst, etwa September oder Oktober, so daß die Wurzeln noch den Schluß mit dem Boden bekommen, die Augen aber nicht mehr austreiben können.

Wo der Frost sehr früh einsetzt, der Boden auffrieren kann und die Rosen gefährdet sind, wird im Frühjahr gepflanzt. Dies ist freilich nicht die Regel; denn es ist nicht immer einfach, den Zustand der Ruhe und des Saftflusses zu treffen, damit die geschnittenen und gerissenen Triebe und Wurzeln nicht bluten.

Bei anhaltender Wärme muß gewässert, bei plötzlich einsetzendem Frost der Boden bedeckt werden. Alle gequetschten, gerissenen alten Wurzeln werden bis zu den gesunden Teilen zurückgeschnitten und an den übrigen werden die Spitzen eingekürzt. Beim Schneiden brauchen Sie nicht zu ängstlich zu sein.

Homa kerngesunde Pflanzenkost

Natürlich-frisch im Feinkostbecher

Ja – *Homa* ist wertvoll,
ist kerngesunde Pflanzenkost! Da schmeckt man die Natur – herzhaft, frisch und kernig!
Homa – aus reinen, natürlichen Pflanzenölen hergestellt! *Homa* enthält alle wertvollen Aufbaustoffe einer echten Pflanzen-Margarine.
Homa hat ihren eigenen Wert!

Homa die Sicherheit, gesund zu leben

3 bewährte Helfer!

„Spalt-Tabletten"

sind seit 30 Jahren das klassische Mittel gegen Schmerzen aller Art. Sie haben sich das Vertrauen der Verbraucher in solch großem Maße erworben, daß sie zur **meistgebrauchten Schmerztablette Deutschlands** wurden. Sie enthalten neben den bekannten Wirkstoffen einen eigenartig wirkenden Ester, der auch **spastisch** bedingte Schmerzen wirksam bekämpft. Darin liegt der Grund der vorzüglichen Wirkung. Die Herstellung dieses Esters ist der **„Spalt-Tabletten"-Fabrikation** durch mehrere In- und Auslands-Patente geschützt. **„Spalt-Tabletten"** sind ein zuverlässiges Mittel gegen Kopfschmerzen, Migräne, Gicht, Ischias, Zahnschmerzen, Rheuma, Frauenschmerzen, Wetterwechsel usw.

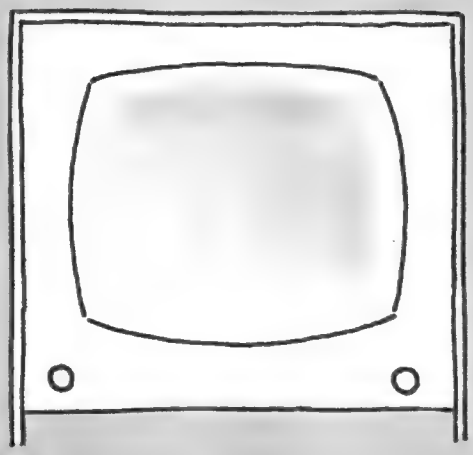
„Doppel-Spalt"

sind keine **„Spalt-Tabletten"** mit doppelter Wirkung. Nur zur äußeren Unterscheidung tragen sie einen doppelten Spalt. Bekanntlich reagieren die Menschen auf ein Arzneimittel sehr unterschiedlich, und auch die beste Tablette hilft nicht in allen Fällen. Bei besonders heftigen Schmerzen sollten Sie darum **„Doppel-Spalt"** probieren. **„Doppel-Spalt"** sind ein Schmerzmittel von völlig anderer Zusammensetzung als „Spalt-Tabletten". Sie besitzen daher auch andere Angriffspunkte. **„Doppel-Spalt"** wirkt besonders bei heftigen Neuralgien, Nervenentzündung, starker Migräne, spastisch bedingtem Kopfschmerz, Rheumaschmerzen, krampfartigen Monatsbeschwerden, Schmerzen nach zahnärztlichen Eingriffen.

„Brausende Spalt"

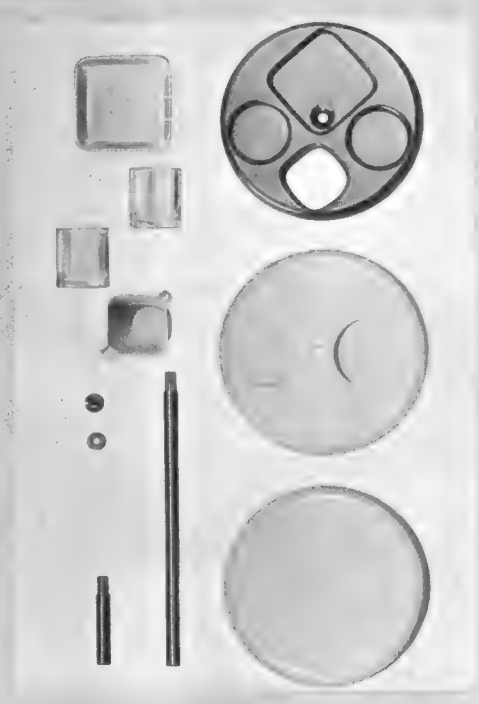
Ein neues Schmerzmittel, das durch seine neutralisierenden, verdauungsfördernden und gleichzeitig schmerzbekämpfenden Eigenschaften, besonders bei Alkohol- und Nikotinkater, **Magenbeschwerden, Völlegefühl, Sodbrennen** und Aufstoßen gute Dienste leistet. **„Brausende Spalt"** wurde für alle die Menschen geschaffen, die nur schwer oder ungern ganze Tabletten schlucken können. 1 Tablette in ½ Glas Wasser gelöst, ergibt ein **schmerzstillendes, sprudelndes, erfrischendes Getränk von rascher Wirkung. „Brausende Spalt"** läßt durch seinen Kohlensäuregehalt die Magenschleimhäute stärker durchbluten, entlastet den Magen und fördert die Verdauung. **„Brausende Spalt"** mit dem **„Doppel-Effekt"**.

FÜR SIE-Innenarchitekt Wilfried Köhnemann erläutert hier eine Neuheit der Möbelmesse: Den Fernsehtisch aus Plastik!



Rund um das Fernsehen

Wenn Sie nach getaner Arbeit erwartungsvoll vor dem Fernsehschirm sitzen, dann fehlt nichts mehr zur Gemütlichkeit. Doch? Ein Gläschen hätten Sie gern neben sich stehen? Sie wissen nur nicht wohin damit? FÜR SIE weiß Rat! Vielleicht gefällt Ihnen dieser praktische Tisch aus Plastik. – Er läßt sich in elf Teile zerlegen (rechts), die alle in einen kleinen Karton passen. Das Zusammensetzen macht Spaß und ist denkbar einfach: Fuß-, Zwischenstück und obere Platte werden durch eine lange und eine kurze Stange gehalten. Mit ein paar Schrauben befestigen Sie die Einzelteile. Aschenbecher, Konfektteller und Whisky-Gläser werden mitgeliefert. Die Vertiefungen in der oberen Platte sorgen dafür, daß sie fest stehen. Auf die mittlere Platte können Sie Zigaretten und Streichhölzer legen. Auf der Bodenplatte stehen die Flaschen. Hersteller: Domus, Schwaikheim



UMSTANDSKLEIDER

preiswert und sofort lieferbar durch Moden-Werkstätten

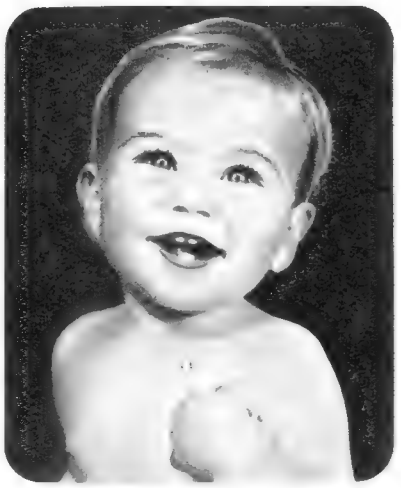
Lederwaaw

Fischen/Allgäu

Verkaufsateliers:

BERLIN W 15	Kurfürstendamm 188/189
BREMEN	Bahnhofstraße 5 (Lift)
DÜSSELDORF	Am Wehrhahn 24/1 (Lift)
ESSEN	1. Weberstraße 15
FRANKFURT/M	Gutleutstraße 97/1 (Baseler Platz)
HAMBURG 39	Dorotheenstraße 135
HANNOVER	Osterstraße 22 (Lift)
KÖLN	Hohenzollernring 16-18 (Ringpass.)
MANNHEIM	Augusta-Anlage 10
MÜNCHEN	Residenzstraße 19/20 (Lift)
SAARBRÜCKEN	Bahnhofstraße 45 (Lift)
STUTTGART	Rotebühlplatz 2, Ecke Königstr. (Lift)
WIEN VII	Mariahilferstraße 10

Farbkatalog mit Stoffmustern kostenlos, diskret und unverbindlich durch Abt. C



C-W P 2/61

Natürliches Milcheiweiß, erschlossen in feinsten Aufbauteilchen, das ist die Grundlage der Wirksamkeit, die nur FISSAN-Präparate aufweisen.

FISSAN

da wirkt die Natur

KINDER PUDER

KINDER SCHUTZCREME
Dose mit 20 ccm, 50 ccm und 150 g

KINDER SEIFE

KINDER OEL in der Tube

baby OEL in der Plastikflasche
80 ccm und 180 ccm

erhältlich auch in Österreich, Italien und der Schweiz

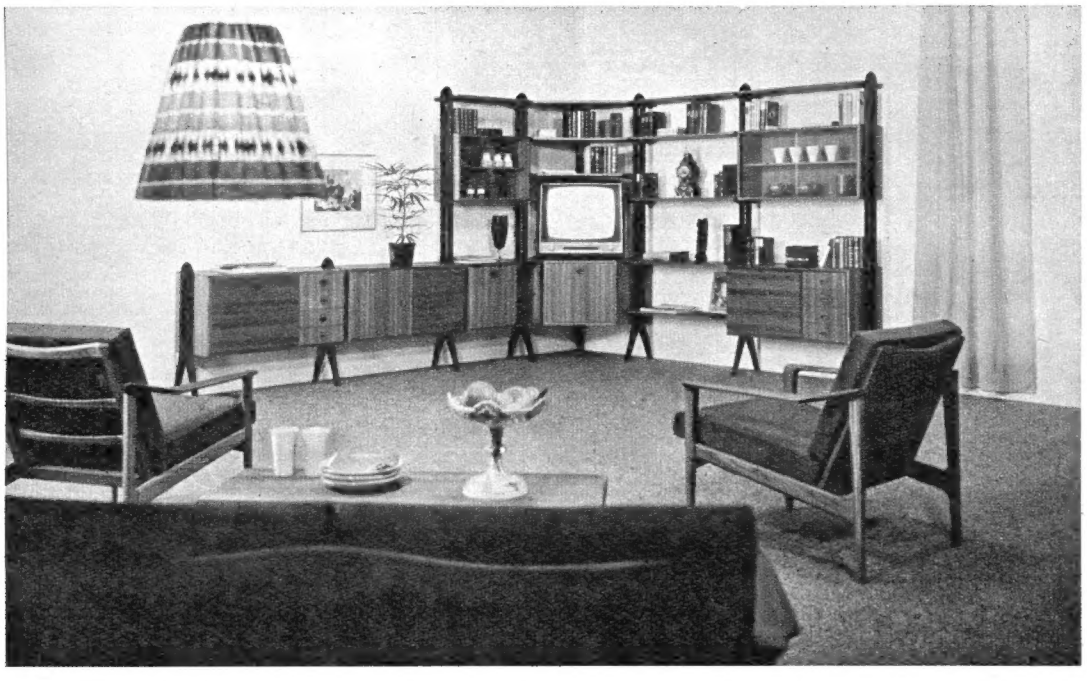
Wer diesen fahrbaren Fernsehtisch besitzt, kann das Programm aus jeder Entfernung verfolgen, ohne dabei Sessel oder Sofa verrücken zu müssen. Mit dem Knopf am Drehgestell können Sie die Höhe des Tisches regulieren. Praktisch finden wir die Schublade in dem Tischkasten aus französisch Nußbaum. Hier ist Platz für Zeitschriften und Fernsehprogramm. (Hersteller: Wörrlein-Werkstätten, Ansbach)

Hilfe auf Rädern

Wenn Sie während der Sendung einen Imbiß zu sich nehmen wollen: Mit dem fahrbaren Servierwagen geht's leichter. In der Küche wird angerichtet, vor dem Fernsehapparat wird gegessen. Alle Teile, das kleine Tablett mit Griffen, das große Tablett und der Korb, sind in einen Metallrahmen gehängt und können herausgenommen werden. (Deutsche Werkstätten)

Wie man wohnt so wird man angesehen

Musterring-Möbel wie die hier gezeigten Modelle - ein Wohnzimmer in Palisander und eine Aufbauwand mit Polstergarnitur in Teak - entsprechen in Formgebung und Holzausführung dem gepflegten Wohnstil von heute. Mit solchen Möbeln beweisen Sie Ihre Aufgeschlossenheit für das Moderne und Ihre Liebe zu einer warmen und behaglichen Häuslichkeit.



Der Musterring pflegt den aktuellen, internationalen Möbelstil in seinen besten und wertvollsten Formen. Das bestätigt Ihnen auch der große Musterring-Neuheiten-Katalog 1962/63, den wir Ihnen gern kostenlos zusenden.

MUSTERRING FURNITURE · MUSTERRING · MÖBEL · MEUBLES MUSTERRING · MOBILI MUSTERRING ·

GUTSCHEIN Musterring-Möbel Abteilung: 4/2

Wiedenbrück/Westf., Postfach Bitte senden Sie mir kostenlos Ihren Neuheiten-Katalog 1962/63 mit Maßen und Preisen. (Österreich-Katalog durch Musterring-Kontaktstelle Salzburg, Postfach 636, Schutzgebühr 10 S). Ich interessiere mich besonders für:

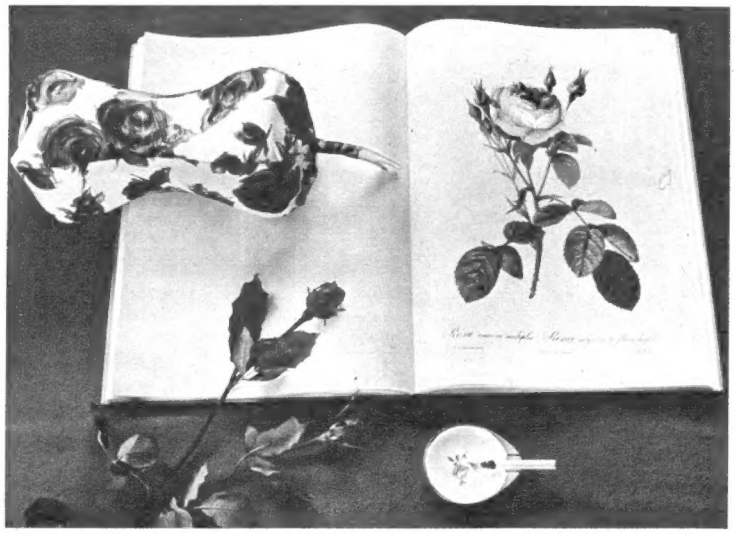
.....

Vor- u. Zuname: .....

Wohnort u. Straße: .....

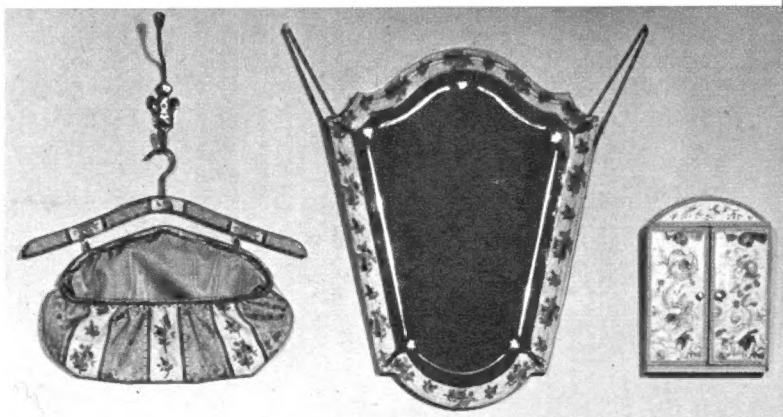
Überall Rosen Rosen Rosen

Die Rose, die zur Zeit unserer Großmütter tausend Gegenstände schmückte — die Rose ist wieder da! Als Ornament erscheint sie auf Papier und Porzellan, auf Kunststoffen und zarten Geweben. Die Dinge, die wir Ihnen auf diesen Seiten vorführen, haben eines gemeinsam: Rosenmuster in mannigfaltigen Formen verleihen ihnen eine zärtliche Note.



Ein Leseknochen und ein Aschenbecher mit Rosenmuster. Und dazu das Buch „Die schönsten Rosen von Redouté", Rosendarstellungen von unvergänglicher Schönheit (erschienen im Schuler Verlag, Stuttgart).

Reproduktionen alter Rosendarstellungen schmücken diese Samtgarnitur. Sie geben der Diele eine vornehme Atmosphäre: Papierkorb und Zeitungsständer, Adreßbuch und das an der Wand hängende Telefonregister. Auch der Klemmrücken, der das Telefonbuch attraktiver macht, gehört zur Garnitur. (Aufnahmen im Atelier René, Berlin: Brigitte Bilitza.)



Die Gegenstände auf dem Farbbild links stellten uns die Firmen WMF, Alsterhaus, Hansa-Werkst., Brüggemann & Barkmann, Rosenthal, Bornhold, Lattorff, Zilling (alle Hamburg) und Rasch/Bramsche zur Verfügung.

Links: Für jeden etwas! Ob Teppich oder Lampenschirm, Papierkorb oder Porzellanservice, Tablett oder Wandschmuck – bis hin zur Tapete: Rosen, Rosen in allen Farben und Formen! Foto: Jacques Schumacher

Sieht sie nicht lustig aus, diese Garderobe in geblümtem Damast? Der Wandspiegel und der Kleiderbügel mit Tasche passen dazu. Auch den Schirmständer und das Schlüsselschränkchen ziert ein Rosenornament. (Atelier René)

Sogar den nüchternen Kunststoff Plastik hat die Rose sich erobert und mit einem Hauch Romantik umgeben. Wie gefällt Ihnen dieses Toilettenzubehör – Kultur- und Kosmetiktasche, Taschentuchbehälter und Wäschebeutel –, das von den Deutschen Plastikwerkstätten in Hamburg hergestellt wird? (Porzellan: Ada Bierich)

Nicht nur praktisch ist diese Kaffeemütze mit dem großblumigen Muster: sie wird auch einem festlich gedeckten Tisch noch zur Zierde gereichen, und sie paßt zu jedem Kaffeeservice. (Dt. Plastikwerkstätt.)

1.95
20 den.
Gr. 9½
rot
weiß
der elegante Strumpf
1. Wahl
mit
Garantie